

MATRIKS HASIL WAWANCARA

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
1.	Berapa usia anda dan berapa lama anda bekerja disini ?	“umur saya 41, saya kerja disini udah lebih 2 tahun-an”	umur? 25 mba, saya kerja disini udah hampir 2 tahun setengah	35 tahun umur saya, baru 4 bulan-an saya kerja disini mba	23 umur saya mba, saya kerja disini dari awal pabrik dibuka kira-kira 2 tahun-an lebihlah	“33 tahun umur saya
2.	Apa pendidikan terakhir anda ?	saya ga sekolah, sampe SD kelas 3 udah jebol	“saya lulusan SD mba	tamatan SD aja	tamatan SD	iya SMA
3.	Apakah anda pernah mendapatkan penyuluhan terkait keselamatan dan kesehatan kerja selama bekerja disini?	ga pernah sih mba ada penyuluhan kayak gitu disini (penyuluhan terkait K3)	ga pernah ada penyuluhan terkait gituan	ga pernah ada kayak gituan (penyuluhan K3)	belum pernah sih kayak penyuluhan gitu	belum pernah ada sih penyuluhan baik dari mahasiswa, ini juga baru pertama kalinya ada mahasiswa

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
4.	Bagaimana proses pembuatan tahu ?	direndam dulu 3 jam-an, ya dicuci dulu terus digiling, setelah jadi aci (bubur) direbus diangkat trus di saring, disiram pakek cuka biang, habis rendam atau disiram air cukanya di buang terus ditaro diatas ayakan, habis itu dicetak sambil diperas biar airnya kepisah, udah keras terus dipotong-potong direbus pakek air kunyit dan garam biar ada rasa, setelah matang tahunya diangkat ditunggu dingin terus susun di box	pertama itu kedelai direndam 3 jam an, terus dibilas pakek air bersih, digiling sampai kayak bubur, terus direbus, disaring, dikasih air cuka atau biang, udah keluar tahunya sampai kepisah sama airnya, air yang bening itu dibuang atau disedot, dicetak hrs itu, cetaknya juga jangan terlalu lama nanti tipis 5 menitan lah, udah gitu di potong, terus direbus lagi pakek air kunyit sama garam biar ada rasa sama tahan lama juga, ada juga digoreng bedanya digoreng sama direbus cuma beda dicetakannya aja, ini tahu bandung, 3 hari tahannya kalo masuk kulkas ya lama tahannya.	kedelainya direndam dulu 3 jam an sampe ngembang, digiling, direbus, disaring, dikasih biang, udh jadi tahu biangnya dibuang, dicetak pakek cetakan dialasin kain terus sambil diperas biar airnya kepisah, udah keras terus dipotong, direbus lagi pakek air kunyit dan garam ada juga yang goreng, ini tahu bandung	kedelai direndam dulu kan 3 jam, terus dicuci pakek air bersih, digiling pakek mesin, disaring, dikasih cuka atau biang, udah keliatan tahunya, cuka biangnya dibuang, dicetak pakek cetakan, jangan sampai tipis tahunya, direbus pakek air garam sama kunyit biar ada rasa sama lebih tahan lama, ada juga yang digoreng, bedanya dicetakan sama digoreng sama direbus aja	-

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
5.	apakah anda sebagai pemilik juga mengetahui cara pembuatan tahu dari awal hingga akhir?	-	-	-	-	kalo proses pembuatan tahunya dari awal sampai akhir saya tahu, tapi tetap karyawan yang diutamakan dalam proses pembuatanya
6.	Apakah anda/pekerja pernah mengeluh terkait kesehatan dan keselamatan anda karena aktivitas pekerjaan yang anda lakukan setiap harinya ?	keluhannya ya? Pada gatal kulitnya, tangannya jadi kering, ini kapalan, ya paling kalo gatal dikasih salep aja	keluhannya ya itu pada gatal, air kacangnya itu kan kotor, udah keseringan jadinya gatal, di pakein salep, kalo panas sama asap gini, udah biasa aja	sudah biasa mba, paling pada gatal kulitnya, kalo panas gitu ya biasa-biasa aja	keluhannya ya gatal ini, ga ada keluhan yang lain sih kalo udah gini dikasih salep aja ya kadang direndam air panas biar kumannya mati, soalnya santennya itu (adonan kedelai) kotor....biangnya juga keras kalo kena kulit jadinya gatal, udah keseringan juga	paling mereka ngeluhnya gatal-gatal aja, tangannya pada gatal. biasanya sih, kalo gatal mereka ngomong ke saya trus minta obat, saya beliin salep

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
7.	Bahan baku apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan tahu?	ya itu kacang kedelai sama air, biang, ada yang digoreng itu yang direbus (sambil nunjuk)	bahan yang digunakan kacang kedelai, air, biang, minyak goreng, direbus sama kunyit garem biar ada rasa sama biar tahan lama	kedelai sama biang, air bersih, kunyit, garem ada juga yang direbus, saya bagian yang goreng	bahannya ada kacang kedelai, cuka biang jadi kalo dikasih biang tahunya kepisah sama airnya, air bersih, direbus garam sama kunyit biar ada rasanya, kalo yang itu digoreng, prosesnya sih sama aja, kita sih bikinnya ini tahu bandung	-
8.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tahu?	alatnya itu ada dari bambu sama kayu jati, saya sih nyebut cetaknya tambiran, ada tungku buat ngerebus	alatnya itu ada yang dari bambu sama kayu jati, ada tahang, tanggok, sendok, terus tungku semen	ada tungku dari semen, cetaknya dari bambu ada yang dari kayu jati, namanya ada tahang	ada tambiran, tahang, tanggok, cetaknya itu dari kayu jati sama ada yang dari bambu, sendok, saringan, gilingan, tungkunya ini dari semen, kayu bakarnya ada memang disiapin, pisau ya itu buat motong aja, ember box itu	-

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
9.	Berapa lama atau berapa kali anda/pekerja melakukan pekerjaan ini dalam sehari ?	Seharian, biasanya tidur cuma 2 jam, hari ini dari jam 6 pagi sampai jam 7 malem baru selesai, biasanya gitu, tergantung rame apa ngganya yang pesen	iya disini kerjanya santai sih mulai bikin tahunya jam 7 pagi sampai malam lah, tergantung rame apa ngganya	seharian sih tergantung pesanan bisa dari pagi sampe malem baru selesai	dari jam 7 pagi sampe jam 7 malem lagi biasanya, tergantung selesainya jam berapa, kalo pesanannya banyak ya tergantung selesainya jam berapa, hari ini 200 kilo kedelainya.	Biasanya dari pagi sampe malem, kayak tadi sih jam 7 sampe 7 malam biasanya
10.	Apakah pekerjaan ini termasuk kedalam pekerjaan rutin yang anda lakukan setiap harinya?	Iya, ini tiap hari ngerjain ini aja, gada yang lain	iya rutin, tiap hari bikin	rutin mbakerjanya ini aja	Iya rutin tiap hari	iya rutin tiap hari, tergantung pesenan, bisa 200kg kacang

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
11.	Apakah dalam proses kerja, ada kendala yang anda alami ?	Kendalanya ya ngantuk kalo kerja... hahaha, iya karna tidurnya biasanya cuma 2 jam.... kerjaannya mah disini santai, kalo panas ya udah biasa mba, paling ini sih kendalanya tangannya suka gatal-gatel, kalo capek ya istirahat dulu, pinggangnya suka sakit kadang-kadang aja	gada kendala yang gimana-gimana sih mba, paling gatal-gatel kayak gini aja, soalnya sih biangnya itu keras trus air tahu kan kotor, keseringan kerendam jadi dah tu gatal-gatel	saya disini masih baru sih mba, jadi belum ngerasain adanya kendala yang kayak mba bilang, paling sesekali ngerasain gatal kena cuka biang	belum ada kendala sih tapi ya paling pekerjanya itu ngeluh gatal	Ga ada kendala sih, baik-baik aja dan masih berjalan lancar.
12	Tindakan apa yang anda lakukan jika terjadi kecelakaan kerja dan pemyakit akibat kerja?	kalo misalkan kayak gatal-gatel gini, paling dikasih obat salep , kalo ada luka paling dikasih obat merah aja	kalo kulitnya pada gatal, diobatin pakek salep aja dibelinya diwarung, biasanya dikasih juga sama yang punya pabrik, kalo ada luka-luka kecil mah udh biasa, dikasih obat merah aja.	kalo ada yang luka paling dikasih obat merah aja terus gatal di pakein salep, belum ada kecelakaan yang sampe parah banget sih.	kalo ada kecelakaan dibawa ke klinik, tapi selama ini sih kalo ada kecelakaan masih bisa di atasi dengan sendiri	tindakan yang dilakuin kalo ada kecelakaan yang parah langsung dibawa ke klinik tindakan terdekat tapi sejauh ini sih belum ada kecelakaan yang sampe bener-bener fatal, masih wajar lah, tapi kalo mereka ada luka atau gatal sering minta obat, gitu aja sih ya mba.

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
13	Apakah saat bekerja, pekerja menggunakan alat pelindung diri (APD) dan apakah alat pelindung diri tersebut disediakan dari pihak pabrik tahu ?	Iya pakek sepatu boot, biar ga gatel kakinya, disediakan dari sini, kalo pakek sarung tangan jadinya susah, kan tangannya kerendam mulu pas ngaduk	pakek sepatu boot aja, kalo buat pakek masker atau sarung tangan, jadinya kayak ga enak aja, kalo pakek sarung tangan tetep gabisa, tangannya kan kerendam mulu, kalo pakek yang plastik (sarung tangan plastik) takutnya meleleh.	pakek sepatu boot biar ga gatel, semuanya disini pakek sepatu, menurut saya sih penting pakek alat pelindung diri...disini kan lembab trus licin, gabisa sih kalo pakek sarung tangan atau masker tambah susah	pakek pelindung sih mba, pakek sepatu boot disediakan, iya itu semuanya pakek celemek tapi kalo pakek masker atau sarung tangan malah ribet, trus kalo udah gatel-gatel atau kering gitu ya tinggal dikasih salep aja atau biasanya direndam air panas.	Pakek sih mba kalo sepatu

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
14	Menurut pemahaman anda apa itu bahaya ?	Apa sih itu bahaya....., kalo udah biasa ya gada bahaya lah, paling ya pas lagi goreng, kecipratan minyak doang, tinggal hati-hati aja mba	gada bahaya yang gimana-gimana sih mba, udah biasa kalo panas, pas ngangkat santen (adonan kedelai) ke atas buat disaring pakek kainnya itu di gantung di atas tungku gitu, kan masih panas, ngerinya ketumpahan air panas klo ga hati-hati, paling gatel-gatel juga tangannya	bahaya mah banyak bisa kecipratan air panas, minyak goreng tapi ya udah biasa, jadi aman-aman aja	kayaknya kerja dimana aja pasti ada bahayanya mba, paling bahaya yang ada disini sih kecipratan air panas, minyak goreng, paling sering sih ini kena biang itu, pada gatel semua tangannya	-
15	Coba sebutkan bahaya yang pernah anda alami atau kecelakaan kerja yang pernah terjadi selama anda bekerja disini	kayaknya sih belum pernah ada kecelakaan kerja...hmmm.. tapi dulu pernah kebakaran, apinya langsung gede gitu, rame-rame sirem air, sekarang sih udah gapernah lagi	dulu tuh pernah kebakaran pas awal buka pabrik...hmmm pernah juga sih mba adonan santen kedelai masuk ke sepatu, gatau tu kenapa, tiba-tiba aja kesirem terus kemasukan kesepatu, untungnya sih ga kenapa-kenapa	belum ada sih selama kerja disini, saya juga baru 4 bulan-an kan, paling ya kecipratan minyak goreng soalnya saya bagian yang goreng	dulu sih pernah kejadian kebakaran pas awal buka pabrik tahu soalnya kan belum pada mahir ngatur apinya, kalo sekarang sih udah pada ngerti. Hmmm... iya apinya segitu-gitu aja ditambahin kayunya, klo udah mulai gede tinggal disirem sama air, klo udah selesai di matiin. Klo buat yang pernah kesiram adonan, pernah sih ada masuk kesepatu tapi ga kenapa-kenapa	iya pas awal aja kebakaran itu apinya langsung gede aja, mungkin karena apinya terlalu besar kalik.

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
16.	Aktivitas pekerjaan yang mana yang paling memiliki potensi bahaya dari kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja?	ini mba... hmmm paling pas ngerendam adonan sama cuka biang, mau gamau kan harus diaduk-aduk biar kecampur, dibiarin sebentarkan nanti biangnya itu di buang, jadinya tangannya itu kena biang terus gatel, jadinya gini (sambil nunjukin tangannya), pas nyaring kan di iket diatas kayak gitu, kan harus diperas biar air sama tahunya kepisah, adonannya juga masih panas	kena biangnya itu jadinya gatel tangannya, bahayanya itu pas naikin santen ngerinya talinya putus, iya pernah putus, sering putus, namanya juga ketumpahan air panas tinggal hati-hati aja....klo disuruh pakek sarung tangan, sama aja susah, tetep aja basah juga sarung tangannya....yang plastik takutnya meleleh	pas nyetak sih mba, soalnya adonan juga masih panas terus harus kayak dipress gitu biar airnya kepisah, udah gitu kena cukanya itu kan keras, jadinya tangan pada gatel	itu sih mba pas nyetaknya kan adonannya juga masih panas trus udah kecampur sama cuka biangnya, pas nyetaknya itu harus dipress, ngerinya ketumpahan adonan itu, ini juga pada gatel tangannya	-
17.	Bahaya apa saja yang terdapat pada sekeliling area kerja anda ?	iya kesandung,...kecipratan adonan panas, kalo tempatnya (area pabrik) yang panas sih udah biasa aja mba, udah terbiasalah	apa namanya.... Eee....kecipratan air panas, klo ga hati-hati bisa kesandung lantainya kan becek gini	cipratan minyak panas, ya tinggal hati-hati ajalah kalo kerja mah	-	-

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
18.	Bagaimana cara anda menyikapi jika ada pekerja yang menimbulkan kecelakaan kerja?	-	-	-	-	iya kalo ada yang ngalamin kecelakaan, mungkin karena kecapekaan, paling nyikapinya dikasih tau aja disuruh istirahat, tapi kan belum ada yang kecelakaan yang parah banget, paling ini ajasih kalo ada yang kegores dikasih obat merah, kalo gatel-gatel tangannya minta obat salep gatel, gitu aja sih mba

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
19	Dari semua proses pembuatan tahu, mana yang paling beresiko terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja?	gada risiko lah, paling tangan saya yang gatal-gatal.	Risiko kerja ya ada mba, ya tinggal kitanya aja hati-hati, santai sih kerja disini, panas juga udah biasa, iya pas nyaring sama nyetak ngeri ketumpahan santennya kan (kedelai) panas	Ga ada risiko ya paling risikonya kepeleset, terus kena cipratan minyak panas	-	-
20	Sebutkan dampak dari pekerjaan yang dilakukan ?	ga ada dampaknya sih, yang saya rasakan paling gatel-gatel aja, gitu aja sih	risiko atau dampak sih gada yah, soalnya kerjanya juga santai... meskipun kerjanya seharian	selama 4 bulan-an saya kerja ga ada dampak, alhamdulillah aman-aman aja	gada yah mba, soalnya kerjanya meskipun seharian dari pagi sampe malem, ga ada dampak, mungkin karna kitanya juga udah terbiasa, ya itu paling ngeluhnya tangannya gatel-gatel, klo pikiran lagi ga tenang juga bisa menghambat harus santailah, klo capek ya istirahat dulu, soalnya kadang klo pikiran ga tenang, ga jadi-jadi tahunya	-

No.	Pertanyaan	Informan Utama			Informan Kunci	Informan Pendukung
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
21	Apakah pada area kerja anda pernah terjadi incident atau kecelakaan kerja?	gapernah sih ada kecelakaan, iya tapi kalo ketumpahan adonan sering, pas nyaring talinya putus	iya cuma itu aja kebakaran tapi itu dulu, tapi klo ketumpahan adonan itu sering, ga kenapa-kenapa, tapi ya namanya juga air panas yah	aman sih selama kerja, tetep hati-hati aja, tapi ya kecipratan minyak panas itu hal biasalah, kesandung sih biasanya	-	-
22	Apakah pada area pabrik tahu X pernah terjadi kcelakaan yang disebabkan oleh konseleting listrik yang menyebabkan risiko kecelakaan kerja?	belum pernah sih konseleting listrik	ga pernah ada konseleting listrik	oh ngga klo itu, belum pernah sampe konseleting litrik	belum ada sih mba, ya tapi kalo bisa ya jangan sampe.... Hahaha	ga pernah sih, sejauh ini masih aman-aman aja”