

## **IDENTIFIKASI BAHAYA DAN PENILAIAN RISIKO DI AREA PRODUKSI BAGIAN *SPICE OIL* PT. X TAHUN 2022**

Fakhri Rosyad Rizqullah, Desyawati Utami, Ahmad Irfandi, Rini Handayani

\*Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul

Correspondence author: [r.fakhri2201@student.esaunggul.ac.id](mailto:r.fakhri2201@student.esaunggul.ac.id)

### **ABSTRACT**

*The work stages in the production area of the spice oil section have nine work stages, namely weighing raw materials, washing raw materials, cutting raw materials, frying, grinding, filtering, weighing seasoning oil, packaging, and palletizing. The process uses resources such as raw materials and equipment that have potential hazards and risks that can endanger workers' safety and health. This study aims to conduct hazard identification, risk assessment, and risk control in the production area of the spice oil section of PT X in 2022. The research was conducted with descriptive analysis obtained from direct observation in the field, in-depth interviews with informants and document review. Observations were made using the HIRADC method to identify hazards and risks. Risk assessment is carried out by referring to the 5x5 risk matrix with risk levels consisting of very low, low, medium, high, and very high. The results of the research related to the identification of hazards and risks found many sources of hazards and risks that were not identified by the company's IBPR. The hazards found consisted of physical hazards, chemical, biological, ergonomic, and psychosocial. The highest risk assessment results are the covid-19 virus, respiratory problems, and work stress. Controls that can be carried out for administrative, engineering, and PPE methods. The conclusion of the research conducted is that the hazards found consist of physical, chemical, biological, ergonomic, and psychosocial hazards with each risk that can arise based on the hazard category. The highest risk assessment is the covid-19 virus with controls in the form of administrative, engineering, and PPE. Suggestions for companies should conduct IBPR again carefully in other work areas.*

### **ABSTRAK**

Tahapan kerja yang dilakukan di area produksi bagian *spice oil* terdiri dari sembilan tahapan kerja, yaitu penimbangan bahan baku, pencucian bahan baku, pemotongan bahan baku, penggorengan, penggilingan, penyaringan, penimbangan *seasoning oil*, pengemasan, dan penyusunan di pallet. Proses tersebut menggunakan sumber daya seperti bahan baku dan peralatan yang memiliki potensi bahaya risiko yang dapat mengancam keselamatan dan kesehatan pekerja. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan identifikasi bahaya, penilaian risiko, dan pengendalian risiko di area produksi bagian *spice oil* PT. X Tahun 2022. Penelitian dilakukan dengan analisis deskriptif yang didapatkan dari pengamatan langsung dilapangan, wawancara mendalam dengan informan dan telaah dokumen. Observasi dilakukan dengan metode *HIRADC* untuk mengidentifikasi bahaya dan risiko. Penilaian risiko dilakukan dengan mengacu pada matriks risiko 5x5 dengan tingkatan risiko yang terdiri dari sangat rendah, rendah, menengah, tinggi, dan sangat tinggi. Hasil penelitian terkait identifikasi bahaya dan risiko diketahui banyak ditemukan sumber bahaya dan risiko yang tidak teridentifikasi oleh IBPR perusahaan. Bahaya yang ditemukan terdiri dari bahaya fisik, kimia, biologi, ergonomi, dan psikososial. Hasil penilaian risiko tertinggi yaitu berupa virus covid-19, gangguan pernapasan, dan stress kerja. Pengendalian yang dapat dilakukan untuk yaitu dengan metode administratif, *engineering*, dan APD. Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan, ditemukan bahaya yaitu terdiri dari bahaya fisik, kimia, biologi, ergonomi, dan psikososial dengan masing-masing risiko yang dapat timbul berdasarkan kategori bahayanya. Penilaian risiko tertinggi adalah virus covid-19 dengan pengendalian berupa administratif, *engineering*, dan APD. Saran untuk perusahaan sebaiknya melakukan IBPR kembali dengan teliti di area kerja lainnya.

Kata kunci: Identifikasi Bahaya, Penilaian Risiko, Pengendalian Risiko, *Spice Oil*

