

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Café atau sering disebut kedai kopi atau *Coffee Shop* merupakan salah satu tren industri yang mengalami peningkatan selama beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2012, permintaan kopi dalam negeri telah mencapai lebih dari 250 ribu ton dimana bisnis kedai kopi (*Coffee Shop*) juga bertumbuh lebih dari 10%. Dengan kejadian ini, dapat diketahui bahwa bisnis kedai kopi memiliki potensi untuk semakin berkembang dan ditekuni oleh para pelaku usaha. *Café* atau *Coffee Shop*, merupakan sebuah istilah yang sering digunakan saat ini sebagai tempat yang menyediakan dan melayani pesanan dengan menu utama kopi atau minuman yang hangat lainnya (Sukarno & Nirawati, 2016).

Karakteristik yang dimiliki oleh *Coffee Shop* biasanya menciptakan kesan *homey* atau suasana seperti dirumah untuk memberikan kenyamanan kepada pelanggan yang datang sehingga pelanggan merasa enggan untuk pulang lebih cepat. Saat ini, banyak *Coffee Shop* yang tidak hanya menyediakan kopi, namun ada juga minuman yang tidak mengandung kopi, serta makanan ringan atau makanan utama sebagai pendamping minuman yang dipesan (Sukarno & Nirawati, 2016). Tanpa disadari, cukup banyak risiko dan bahaya yang terdapat di tempat *ngopi* dengan kesan *nyaman* ini. Saat ini masih banyak *Coffee Shop* yang belum menerapkan Manajemen Risiko K3 untuk melindungi para pekerja dari sumber bahaya yang ada di tempat kerja. Pekerja yang bekerja di *Coffee Shop* antara lain, manajer operasional dan asisten manajer, serta barista.

Barista adalah seorang seniman. Istilah ini sering digunakan oleh *Coffee Shop*. Kata barista sendiri, berasal dari Bahasa Italia *bartender* dimana pekerjaan *bartender* tidak hanya menyajikan minuman kopi, tapi juga minuman lain termasuk yang mengandung alkohol. Namun, seiring perkembangan jaman dengan masuknya tren dari Amerika ke Eropa membuat kata barista teradopsi sebagai seorang pekerja yang membuat kopi. Kata barista di Italia, sering disebut *barista* (laki-laki) dan *bariste* (perempuan) (Masdakaty, 2023).

Secara umum, pekerjaan barista adalah menyediakan kopi dan bekerja dengan mesin pembuat kopi yang dapat dikatakan termasuk rumit. Pembuatan *espresso* dengan cita rasa yang baik tidak dapat diperoleh dengan mudah, ada suhu dan tekanan yang harus dijaga, kualitas biji kopi dan ukuran biji kopi yang dihaluskan, sehingga pekerjaan ini disebut sebagai pekerjaan yang membutuhkan seni dan keterampilan. Tak hanya membuat kopi, tapi menjadi barista juga dituntut untuk memiliki ilmu pengetahuan secara teori dan praktik dalam penyajian kopi. Selain itu, menjadi barista juga dituntut untuk mampu memberikan pelayanan yang baik dan ramah kepada para pelanggan, mampu memberikan rekomendasi minuman sesuai keinginan pelanggan, dan menjaga kualitas produk yang dijual (Masdakaty, 2023).

Bekerja sebagai barista meskipun terlihat mudah dan menyenangkan, namun terdapat banyak sumber bahaya dan risiko, antara lain dari mesin *espresso* yang menghantarkan hawa panas. *Stabilizer* sebagai alat untuk memberikan tekanan pada air agar dapat terpompa naik menuju mesin. Tekanan yang cukup tinggi ini merupakan salah satu contoh sumber bahaya yang ada pada mesin *espresso* dan dapat mengakibatkan kebakaran pada mesin hingga terjadi ledakan kecil hingga sedang (tergantung pada kapasitas mesin *espresso*). Dampak dari kecelakaan dan risiko yang terjadi antara lain barista terkena luka bakar, tersiram air panas, atau bahkan terkena ledakan dari mesin *espresso* yang menyebabkan keterlambatan dalam pembuatan produk sehingga penurunan performa toko, luka pada barista yang dapat menyebabkan absensi pada barista, dan beberapa dampak lainnya yang tidak fatal.

Seni dan keterampilan yang dimiliki dan digunakan barista dalam bekerja tidak menutup kemungkinan untuk seorang barista mengalami insiden atau kecelakaan. Berdasarkan data yang dimiliki ILO pada tahun 2014, sebanyak 334 juta kecelakaan terjadi baik di sektor pekerjaan yang fatal maupun tidak fatal. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Filipina, dikatakan bahwa angka kematian pada karyawan di industri sektor makanan dan minuman menempati posisi kedua tertinggi di negara tersebut dimana mencapai angka 51,85% dan lebih tinggi daripada sektor konstruksi yang berada di angka 37,82% (Robielos et al., 2019).

Berdasarkan informasi yang ditulis oleh AnteaGroup mengatakan bahwa 24% pekerja sektor makanan pernah terluka di pekerjaannya saat ini. Selain itu, 17% diantaranya mengalami kecelakaan pada tahun pertama bekerja dan 42% persen diantaranya jarang bahkan tidak pernah mendapatkan pelatihan dari atasan terkait bekerja secara aman. Hal ini dibuktikan kembali dengan 43% para *supervisor* atau pengawas menyetujui bahwa pelatihan dapat menjadi hal yang sulit untuk dilakukan dan dipahami (AnteaGroup, 2016). Berdasarkan data kecelakaan kerja yang dimiliki oleh Kementerian Ketenagakerjaan, kecelakaan di sektor perdagangan dan jasa merupakan sektor kedua tertinggi angka kecelakaan yang terjadi yaitu sebesar 21,4% (Kemenaker RI, 2022).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Safitri dan Habiburrahman tahun 2022 terkait pengelolaan sistem dan pemantauan yang dilakukan secara berkala diketahui dapat meningkatkan performa pada *Coffee Shop* dan para barista. Selain itu, performa *Coffee Shop* juga dapat dipengaruhi oleh *Human Capital* dan *Customer Capital*. Hal ini dibuktikan dalam jurnal penelitian yang dilakukan oleh Sukarno G pada tahun 2016. Penelitian yang dilakukan oleh Andryani, dkk. pada tahun 2023 tentang pengelolaan sistem makanan dan minuman dengan menggunakan web juga disimpulkan dapat memudahkan dalam pelanggan untuk memesan dan dapat meningkatkan performa *Coffee Shop* karena waktu yang digunakan lebih efisien.

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) merupakan kondisi atau faktor yang dapat mempengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja, pengunjung, atau setiap orang yang berada di tempat kerja (Soehatman Ramli, 2010). Salah satu cara untuk mengetahui potensi dan risiko yang ada di tempat kerja adalah dengan melakukan Manajemen Risiko, dimana hal ini membantu perusahaan serta para pekerja untuk menghindari terjadinya kecelakaan akibat kerja. Manajemen Risiko adalah suatu upaya yang dapat dilakukan oleh perusahaan untuk melakukan pengelolaan sumber bahaya dan risiko yang ada di tempat kerja untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja yang tidak diharapkan secara terencana serta terstruktur dalam sebuah sistem. Dalam pelaksanaan Manajemen Risiko terdapat komponen penilaian risiko dimana hal ini merupakan hal yang krusial dalam proses pelaksanaan Manajemen Risiko (Kemenkeu RI, 2022).

Saat ini di Indonesia masih belum banyak dilaksanakan Manajemen Risiko secara tertata rapi di *Coffee Shop*. Salah satu penyebabnya adalah karena para pengusaha *Coffee Shop* seringkali menganggap bahwa *Standard Operasional Procedure* (SOP) yang dilakukan di *Coffee Shop* hanya sebatas kephahaman barista dalam membuat produk dan melaksanakan pekerjaannya tanpa harus mengeluarkan modal lebih untuk menyediakan SOP secara tertulis. Selain itu, kurangnya data kecelakaan yang ada di *Coffee Shop* menjadi salah satu faktor pentingnya dilaksanakan Manajemen Risiko di *Coffee Shop* sebagai pencegahan dan pedoman bahwa meskipun dengan ruang kerja yang *nyaman* dan *simple* tidak menutup kemungkinan adanya sumber bahaya yang dapat menimbulkan risiko besar.

Kula Coffee House Meruya adalah *café* yang memiliki konsep lokasi minimalis dengan nuansa *semi-outdoor* dan ada juga *indoor area* dimana seringkali pengunjung menggunakan *area* tersebut untuk bekerja (WFA). Kula Coffee House Meruya berlokasi di Jalan Penyelesaian Tomang IV blok 95 no. 1, Meruya Utara, Jakarta Barat. Kula Coffee House Meruya menjual minuman mengandung kopi dan tanpa kopi. Tak hanya menjual minuman, tapi Kula Coffee House Meruya juga menjual camilan berupa *brownies*, keripik pisang dengan varian rasa asin dan manis, dan beberapa varian *pastry* atau semacam kue ala *Prancis*. Selain itu, ada satu menu yang menjadi kesukaan para pengunjung dan menjadi produk yang cukup laris dijual di Kula Coffee House adalah *croffle* dengan 10 varian rasa, diantaranya ada *Hazelnut Crunchy*, *Matcha Crunchy*, *Cinnamon*, dan *Cheese Mayo*.

Proses kerja yang terjadi di Kula Coffee House Meruya sebagian besar berhubungan dengan alat kerja yang menghantarkan panas dan juga tekanan, seperti pembuatan kopi (*espresso*) dimana kita menggunakan *grinder machine* untuk menghaluskan biji kopi yang dimiliki. *Grinder machine* hanya mengeluarkan biji kopi yang telah dihaluskan sesuai dengan kebutuhan. Setiap pagi, *grinder machine* akan dikalibrasi untuk menghasilkan biji kopi yang sesuai dengan standar perusahaan. Hal ini dilakukan agar ekstraksi yang dihasilkan mengeluarkan rasa dan aroma yang diinginkan. Setelah *grinder machine* di kalibrasi, kemudian biji kopi yang telah dihaluskan akan diekstrak menggunakan mesin *espresso*.

Proses pembuatan ekstraksi kopi (*espresso*) ini dilakukan dengan meratakan hasil biji kopi yang telah dihaluskan di dalam *porta*, kemudian di-*tamping* dengan

tekanan yang diinginkan, selanjutnya *porta* di kunci ke dalam *grouphead* mesin *espresso*. Kemudian, tuas air dibuka dimana dalam proses ini membutuhkan waktu 4 sampai 5 detik untuk sampai air membasahi seluruh permukaan biji kopi yang ada di dalam *porta* sehingga air keluar untuk menghasilkan tetesan pertama dari ekstraksi kopi (*espresso*). Pada proses ini, mesin *espresso* menggunakan *stabilizer* sebagai pembantu tekanan dan menjaga agar arus listrik yang digunakan mesin *espresso* tetap stabil. Tekanan mesin *espresso* digunakan untuk memompa air dari galon air mineral untuk ke atas (tampungan air yang ada pada mesin).

Dari pemaparan diatas, dapat diketahui bahwa mesin *espresso* tidak hanya menghantarkan panas, tetapi juga membutuhkan tegangan listrik untuk menghasilkan tekanan tertentu dalam memompa air. Selain pembuatan *espresso*, ada juga pembuatan *croffle* dimana menggunakan mesin *waffle maker* yang menghantarkan panas menggunakan arus listrik. Proses kerja yang terjadi dalam pembuatan *croffle* adalah, adonan *croffle* yang dibekukan, dikeluarkan dari *freezer* kemudian di-*proofing* atau dibiarkan mengembang di suhu luar ruangan (25°-39°C) dalam kurun waktu kurang lebih 1 sampai 2 jam. Setelah adonan *croffle* mengembang, sebelum dipanggang *croffle* dibalur dengan gula terlebih dahulu.

Mesin *waffle maker* yang akan digunakan untuk memanggang *croffle* dipanaskan terlebih dahulu disuhu 150°C selama 3 sampai 4 menit. Apabila mesin *waffle maker* telah dipanaskan, *croffle* yang berbalut dengan gula diletakkan diatas mesin kemudian di-*press* dengan bagian atas mesin sehingga membentuk cetakan seperti *waffle*. *Croffle* dipanggang selama 4 menit di suhu 150°C kemudian diangkat dan diletakkan diatas *cutting board* dan di-*resting* atau didinginkan di suhu ruang selama 30 detik sebelum dioles dengan selai. Setelah didinginkan dan dioles selai, *croffle* diletakkan diatas piring dan siap disajikan kepada konsumen. Mesin *waffle maker* terdiri dari bagian yang berbahan *ceramic* berlapis *teflon* sebagai penghantar panas untuk memanggang *croffle*.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan, terdapat beberapa kali *near miss* dan insiden yang mengakibatkan luka ringan, seperti tersiram air panas. Kejadian *near miss* dan insiden yang terjadi di Kula Coffee House Meruya tidak terdata dengan baik dikarenakan belum ada manajemen risiko yang dilakukan di Kula Coffee House Meruya. Seperti yang kita ketahui, bahwa manajemen risiko

penting dilakukan di setiap lokasi kerja sebagai pedoman para pekerja dalam bekerja terutama pada bidang industri yang mengutamakan pelayanan yang diberikan (*service excellence*) sehingga dapat meminimalisir terjadinya insiden, *near miss*, atau kecelakaan. Selain itu, pelaksanaan manajemen risiko yang masih sering dikesampingkan oleh para pengusaha *Coffee Shop*, menjadi salah satu faktor kecelakaan kerja di *Coffee Shop* terjadi.

Kula Coffee House Meruya belum menerapkan manajemen risiko dengan baik dan sistematis di lokasi kerja. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait Manajemen Risiko di Kula Coffee House Meruya dimana terdapat 5 lima unit kerja di Kula Coffee House Meruya, yaitu pembuatan produk minuman kopi, pembuatan produk minuman non-kopi, pembuatan *croffle*, penyajian pesanan, dan menjaga kebersihan outlet.

Dalam pelaksanaan Manajemen Risiko, ada beberapa metode pelaksanaan yang dapat digunakan yaitu HIRA (*Hazard Identification and Risk Analysis*), HIRARC (*Hazard Identification, Risk Analysis, and Risk Control*), dan HAZOP (*Hazard and Operability Analysis*). Ketiga metode ini digunakan secara global. Metode yang paling sering digunakan adalah HIRARC karena merupakan metode terbaru dan dianggap paling baik dalam meminimalisir risiko karena pada metode ini dilampirkan pengendalian alternatif terhadap seluruh risikonya.

Berdasarkan pemaparan masalah diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait Manajemen Risiko yang dilaksanakan oleh Kula Coffee House Meruya sebagai pedoman barista dalam menerapkan K3 di lokasi kerja dengan menggunakan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA). Sedangkan dalam menentukan prioritas bahaya dan risiko digunakan tabel penilaian kemungkinan (*likelihood*) dan tabel tingkat keparahan (*Consequences*). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar pedoman wawancara, lembar telaah dokumen, lembar observasi, dan lembar *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada penjelasan dan pemaparan masalah yang telah diuraikan diatas, serta hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan selama bulan Mei 2023, dapat diketahui bahwa Kula Coffee House Meruya belum melakukan kegiatan

Manajemen Risiko terhadap lokasi kerja Barista dan pada masing-masing tahap kerja, yaitu pembuatan kopi dan pembuatan *croffle*. Tahap kerja yang terjadi di Kula Coffee House Meruya menggunakan alat kerja yang menghantarkan panas dan membutuhkan tekanan besar meskipun menggunakan bahan yang tidak berbahaya bagi tubuh. Selama Kula Coffee House Meruya berdiri, tidak pernah terjadi kecelakaan berat namun pernah terjadi kecelakaan kecil akibat kerja terhadap Barista, seperti tersiram air panas, terpeleat, dan tersetrum listrik. Meskipun hanya kecelakaan kecil, namun tetap memberikan dampak yang dapat menurunkan performa Barista dan Toko. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian terkait Manajemen Risiko di Kula Coffee House Meruya pada pekerjaan Barista yang diharapkan dapat mengidentifikasi bahaya dan risiko yang ada di *Coffee Shop* dan mengurangi terjadinya kecelakaan kerja.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana cara Identifikasi Aktivitas dan Tahapan Kerja yang dilakukan di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023?
2. Bagaimana proses dan tahapan Identifikasi Bahaya dengan menggunakan Tabel Manajemen Risiko dan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023?
3. Bagaimana proses dan tahapan Identifikasi Risiko dalam pelaksanaan Manajemen Risiko dengan menggunakan Tabel Manajemen Risiko dan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023?
4. Bagaimana proses dan tahapan Penilaian Bahaya dan Risiko dalam pelaksanaan Manajemen Risiko dengan menggunakan tabel perhitungan kemungkinan (*likelihood*) dan tabel tingkat keparahan (*consequences*) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023?
5. Bagaimana proses dan tahapan Pengendalian Risiko terhadap bahaya dan risiko yang ada di Kula Coffee House Meruya pada tahun 2023 dengan menggunakan metode *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA)?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini dilakukan adalah untuk melakukan manajemen risiko di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023 bagi pekerja dengan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA).

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui Aktivitas dan Tahapan Kerja di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023.
2. Mengetahui dan melakukan Identifikasi Bahaya dengan menggunakan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023.
3. Mengetahui dan melakukan Identifikasi Risiko dengan menggunakan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023.
4. Mengetahui dan melakukan Penilaian Risiko dengan tabel perhitungan kemungkinan (*likelihood*) dan tingkat keparahan (*consequences*) dengan pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) di Kula Coffee House Meruya pada Tahun 2023.
5. Mengetahui dan melakukan penyusunan Pengendalian Risiko di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023 dengan menggunakan metode *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA).

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Tempat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait pelaksanaan Identifikasi Bahaya dan Risiko di *Coffee Shop* dan dapat menjadi masukan yang positif bagi *Coffee Shop* yang sudah atau akan berdiri terutama bagi Kula Coffee House Meruya.

1.5.2 Bagi Instansi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta wawasan dalam bidang ilmu Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) sektor *food and beverages* serta menjadi tambahan referensi terkait Identifikasi Risiko, Identifikasi Bahaya, Penilaian Risiko, dan Pengendalian Risiko yang dapat dilakukan di *Coffee Shop*.

1.5.3 Bagi Peneliti Selanjutnya

1. Dapat menjadi tambahan pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian dan penulisan ilmiah.
2. Dapat menjadi referensi tambahan dalam mengembangkan pengetahuan pelaksanaan Manajemen Risiko yang meliputi, Identifikasi Bahaya, Identifikasi Risiko, Penilaian Bahaya dan Risiko, serta Pengendalian Risiko di Lokasi Kerja.

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil Manajemen Risiko di Kula Coffee House Meruya yang meliputi Identifikasi Bahaya, Identifikasi Risiko, Penilaian Bahaya dan Risiko, serta Pengendalian Risiko pada pekerjaan sebagai Barista di *Coffee Shop*. Penelitian ini dilakukan pada tahun 2023 dalam kurun waktu bulan Mei hingga Juli 2023. Penelitian ini dilakukan berdasarkan analisa yang dilakukan peneliti, ada proses kerja yang dilakukan di Kula Coffee House Meruya yang meskipun tidak menggunakan bahan berbahaya namun menggunakan alat yang berbahaya. Meskipun selama Kula Coffee House Meruya berdiri tidak pernah terjadi kecelakaan berat namun pernah terjadi kecelakaan kecil akibat kerja terhadap Barista.

Insiden dan kecelakaan yang pernah terjadi antara lain tersiram air panas, terpeleket, dan tersetrum listrik. Dari kejadian ini memberikan dampak pada penurunan performa kerja barista setelah insiden dan keterlambatan dalam menyiapkan pesanan. Oleh karena itu, penting untuk perusahaan melaksanakan Manajemen Risiko di lokasi kerja untuk menjadi pedoman Barista dalam bekerja dan mencegah serta meminimalisir terjadinya kecelakaan akibat kerja di lokasi kerja.

Metodologi Penelitian yang digunakan adalah semi kuantitatif dengan desain penelitian observasional. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan *Health Identification and Risk Assessment* (HIRA) sebagai pedoman penilaian bahaya dan risiko serta sasaran dalam pelaksanaan penelitian ini adalah seluruh pekerja di Kula Coffee House Meruya yang meliputi Pemilik, *Head Manager*, *Assistant Manager*, dan Barista.