

The background of the page features a repeating watermark of the Universitas Esa Unggul logo. The logo consists of a stylized circular emblem with a blue and orange color scheme, and the text "Universitas Esa Unggul" in a light blue font.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Perijinan Pengumpulan Data



Nomor : 65/FIKES/KESMAS/UEU/VI/2023
Perihal : Surat Izin Observasi Penelitian

Jakarta, 9 Juni 2023

Kepada Yth,
Manager Kula Coffee House
Kula Coffee House
Jl. Penyelesaian Tomang IV Blok 95 no. 1

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan tugas akhir (Skripsi) mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul maka bersama ini kami mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu dapat memberikan izin untuk Pengambilan Data guna penyusunan Proposal Skripsi kepada mahasiswa kami di instansi bapak/Ibu pimpin.

Adapun nama mahasiswa dan judul penelitian awal adalah sebagai berikut:

No	NAMA	NIM	NO. TELEPON	Judul
1.	Jessica Septiana Fazrin	20190301017	087796888801	Manajemen Risiko (K3) di Kula Coffee House Tahun 2023

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL



Prof. Dr. apt. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed.
DEKAN

Lampiran 2 Surat Balasan Persetujuan Pengumpulan Data

Universitas
KULA
KULIAH UNGGUL

SURAT BALASAN

Perihal : Tanggapan Surat No.65/FIKES/KESMAS/UEU/V1/2023

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul Jakarta
Di Tempat
UP : Ibu Prof. Dr. Apt. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed

Dengan Hormat,

Berkaitan dengan surat perijinan pelaksanaan Pengambilan Data untuk Penyusunan Proposal Skripsi yang diajukan oleh Mahasiswa Universitas Esa Unggul Jakarta, bersama ini kami sampaikan bahwa Mahasiswa:

Nama : Jessica Septiana Fazrin
NIM : 20190301017
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Judul Penelitian : Manajemen Risiko (K3) di Kula Coffee House Tahun 2023

Kami terima untuk melaksanakan Pengambilan Data sebagai keperluan untuk Proposal Skripsi di Kula Coffee House Meruya, diharapkan selama Pengambilan Data di lingkungan Kula Coffee House Meruya dapat mengikuti Aturan yang berlaku di Kula Coffee House Meruya.

Demikian surat ini kami buat, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Jakarta, 10 April 2023
Hormat Saya,
PT. Bintang Kopi Keluarga


Aldo Anggia
Business Manager Kula Coffee House

Tembusan disampaikan kepada :

1. All Board of Directors
2. All Heads Department

Head Office
Jl. Penyelesaian Tomang IV Kav. DKI
Blok 95 No. 1 Meruya Utara
Kembangan, Jakarta Barat 11620
t. +62 21 584 3456
m. +62 812 9393 3456
www.klinikbamed.com

* * * * *
* * * * *
* * * * *

Lampiran 3 Surat Bukti Lolos Kaji Etik (Ethical Approval)



**DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA
UNGGUL KOMISI ETIK PENELITIAN**
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0923-08.084 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/VIII/2023

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
ETHICAL APPROVAL

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

**MANAJEMEN RISIKO K3 PADA PEKERJAAN BARISTA DI KULA COFFEE HOUSE MERUYA
TAHUN 2023**

Peneliti Utama : Jessica Septiana Fazrin
Pembimbing : Mayumi Nitami, AM. KL, S.K.M., M.K.M
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 11 Agustus 2023

Plt. Ketua

Dr. CSP Wekadigunawan, DVM, MPH, PhD

* *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.

** Peneliti berkewajiban

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahukan status penelitian apabila:
 - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
 - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.

PENJELASAN SEBELUM PENELITIAN (PSP) UNTUK RESPONDEN

Dengan hormat,

Ijin memperkenalkan diri, nama saya Jessica Septiana Fazrin. Saya merupakan salah satu mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat di Universitas Esa Unggul Jakarta Angkatan Tahun 2019. Saya bertujuan untuk melaksanakan penelitian untuk skripsi sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar S1 (Sarjana Kesehatan Masyarakat), penelitian ini mengenai “Pelaksanaan Manajemen Risiko K3 Pada Pekerjaan Barista di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023”. Tujuan penelitian ini dilaksanakan adalah untuk mengetahui bahaya dan risiko yang terdapat pada pekerjaan sebagai Barista di Kula Coffee House Meruya, serta mengetahui penilaian dan pengendalian terhadap risiko yang telah diidentifikasi di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023.

Berkaitan dengan hal tersebut, peneliti akan melakukan observasi secara langsung terhadap para informan dan responden yang telah ditentukan oleh peneliti melalui wawancara mendalam dan pelaksanaan observasi. Data yang diperoleh dengan data primer (observasi langsung) dibutuhkan untuk mendapatkan informasi secara lengkap mengenai identifikasi bahaya dan risiko, penilaian, dan pengendalian risiko di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023. Sehubungan dengan itu, saya berharap Bapak/Ibu/Saudara berkenan meluangkan waktunya untuk menjadi informan dan responden dalam penelitian ini dengan memberikan jawaban atas pertanyaan yang akan saya tanyakan dalam wawancara terkait penelitian ini. Semua informasi yang diberikan oleh Bapak/Ibu/Saudara akan tejamin kerahasiaannya dan tidak akan berpengaruh terhadap status pekerjaan.

Prosedur penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti adalah memberikan penjelasan sebelum penelitian (PSP) yang berisi bahwa dalam penelitian ini tidak terdapat bahaya potensial, tidak ada perlakuan atau intervensi yang berikan kepada informan atau responden penelitian, tidak ada pengambilan specimen. Manfaat untuk informan atau responden penelitian adalah penelitian ini menjadi bahan informasi yang dibutuhkan secara lengkap mengenai identifikasi bahaya dan risiko, penilaian, dan pengendalian risiko di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023.

Dalam penelitian ini tidak terdapat insentif untuk informan atau responden penelitian.

Informan yang berada di Kula Coffee House Meruya akan memberikan jawaban atas pertanyaan yang akan ditanyakan dalam wawancara terkait penelitian mengenai identifikasi bahaya dan risiko, penilaian dan pengendalian risiko di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023. Wawancara mendalam yang akan dilakukan pada setiap informan membutuhkan waktu sekitar 20 -30 menit untuk memberikan jawaban pada seluruh pertanyaan yang diajukan oleh peneliti. Kemudian observasi dilakukan selama 7 hari (1 minggu) oleh peneliti di Kula Coffee House pada pukul 08.00 sampai dengan selesai.

Pada penelitian ini, keikutsertaan informan telah ditentukan oleh peneliti dan tidak bisa mengundurkan diri. Meskipun tidak dapat mengundurkan diri, hal ini tidak akan merugikan informan penelitian. Adapun informasi yang diberikan oleh Bapak/Ibu/Saudara akan terjamin kerahasiaannya dan tidak akan berpengaruh terhadap status pekerjaan. Apabila Bapak/Ibu/Saudara memiliki pertanyaan yang ingin diajukan mengenai penelitian ini atau membutuhkan penjelasan tambahan, dapat menghubungi peneliti Jessica Septiana Fazrin di nomor 087796888801, atau ke Alamat Perumahan Bojong Indah, Rawa Buaya, Cengkareng, Jakarta Barat.

Jakarta, Juli 2023

Peneliti

Jessica Septiana Fazrin

No. HP : 087796888801

Lampiran 5 Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent)

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertandatangan dibawah ini merupakan mahasiswa Jurusan Kesehatan Masyarakat di Universitas Esa Unggul Jakarta Angkatan Tahun 2019. Saya bermaksud untuk melaksanakan penelitian terakit “Manajemen Risiko K3 Pada Pekerjaan Barista di Kula Coffee House Meruya Tahun 2023”. Sehubungan dengan itu, saya berharap Bapak/Ibu/Saudara bersedia meluangkan waktu untuk menjadi informan dalam penelitian ini.

Semua informasi yang diberikan oleh Bapak/Ibu/Saudara akan terjamin kerahasiaannya dan tidak akan berpengaruh terhadap statu pekerjaan serta tidak ada risiko fisik yang akan terjadi selama penelitian ini berlangsung. Setelah Bapak/Ibu/Saudara membaca dan memahami maksud dari penelitian ini, saya meminta kesediaannya untuk mengisi nama dan tandatangan dibawah ini.

Saya setuju dan bersedia menjadi informan dalam penelitian ini

Nama :

Tanda Tangan :

Atas kesediaan Bapak/Ibu/Saudara untuk menjadi informan dalam penelitian ini, saya ucapkan terimakasih.

Jakarta, Juli 2023

Peneliti

Jessica Septiana Fazrin

LEMBAR PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI BAHAYA, IDENTIFIKASI RISIKO, PENILAIAN
RISIKO, DAN PENGENDALIAN RISIKO DI KULA COFFEE HOUSE
MERUYA TAHUN 2023

IDENTITAS INFORMAN

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

Pendidikan :

I. Identifikasi Bahaya

1. Bagaimana tahapan kerja dalam pembuatan pesanan di Kula Coffee House?
2. Alat apa saja yang anda gunakan dalam pekerjaan sebagai barista di Kula Coffee House?
3. Apakah alat dan bahan yang disediakan perusahaan sudah memadai untuk proses kerja?
4. Apakah anda merasa aman dan nyaman dalam bekerja di lokasi kerja anda?
5. Berdasarkan pemaparan Berdasarkan pemaparan terkait aktivitas kerja, bahaya kesehatan dan keselamatan apa aja yang ada di proses kerja menyalakan mesin *espresso* yang kakak lakukan sebagai Barista di Kula Coffee House?
6. Menurut kakak, apakah ada bahaya baik kesehatan atau keselamatan dari proses kerja menggiling kopi?
7. Menurut kakak, pada saat melakukan tamping biji kopi, ada bahaya kesehatan atau keselamatan ga?
8. Ketika mengunci *porta filter* ke *grouphead* mesin *espresso*, apakah ada bahaya yang bisa timbul dari aktivitas itu kak?
9. Berarti sama halnya ketika melakukan kalibrasi ya kak, bahayanya?

10. Kalau ada minuman yang menggunakan susu panas, otomatis kan susunya perlu dipanaskan atau frothing terlebih dahulu, ya kak? Kalau pada saat frothing itu ada bahaya apa aja kak?
11. Ketika menuangkan bahan baku cair, kaya susu, air, atau teh, apakah ada bahayanya kak?
12. Menurut kakak, ada bahaya apa saja pada saat memindahkan bahan baku padat yang ada di Kula, kayak es batu gitu?
13. Apakah ada bahaya dari aktivitas menutup gelas menggunakan mesin *sealer*, kak?
14. Ketika membersihkan bar, ada bahaya apa aja menurut kakak?

II. Identifikasi Risiko

1. Apakah selama bekerja Anda pernah merasakan keluhan dari pekerjaan yang dilakukan?
2. Menurut kakak, risiko apa aja yang ada dalam aktivitas menyalakan mesin espresso?
3. Kalau berdasarkan aktivitas menggiling biji kopi, apakah ada risiko yang dapat terjadi?
4. Dari aktivitas melakukan tamping apakah ada risiko yang dapat terjadi?
5. Apakah ada risiko yang dapat terjadi dari aktivitas mengunci porta filter pada grouphead mesin espresso?
6. Apakah ada risiko yang dapat terjadi pada saat melakukan kalibrasi?
7. Berdasarkan aktivitas yang dilakukan, memanaskan susu atau *frothing* apakah ada risiko yang dapat terjadi?
8. Berdasarkan aktivitas menuangkan bahan baku cair, apakah ada risiko yang dapat terjadi?
9. Berdasarkan aktivitas mengangkat bahan baku padat, apakah ada risiko yang dapat terjadi?
10. Berdasarkan aktivitas menutup gelas dengan sealer, apakah ada risiko yang dapat terjadi?
11. Berdasarkan aktivitas membersihkan bar, apakah ada risiko yang dapat terjadi?

12. Selama kakak kerja disini, apakah pernah terjadi insiden atau kecelakaan?
13. Apakah alat dan bahan digunakan di Kula Coffee House selalu di *maintenance* dan di *service*?

III. Penilaian Risiko

1. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menyalakan mesin espresso terjadi?
2. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menggiling kopi terjadi?
3. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas melakukan tamping terjadi?
4. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas mengunci porta filter pada grouphead mesin espresso terjadi?
5. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas melakukan kalibrasi terjadi?
6. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas memanaskan susu atau *frothing* terjadi?
7. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menuangkan bahan baku cair terjadi?
8. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas mengangkat bahan baku padat, seperti galon air atau kantung es batu terjadi?
9. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menutup gelas dengan mesin sealer terjadi?
10. Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas membersihkan bar dapat terjadi?

IV. Pengendalian Risiko

1. Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penghilangan sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?

2. Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penggantian sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?
3. Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa rekayasa perancangan sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?
4. Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa rekayasa administrasi sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?
5. Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penggunaan APD untuk terhindar dari sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?

Lampiran 7 Matriks Wawancara

No	Pertanyaan	Informan Kunci (Penanggungjawab Barista)	Informan Utama (Barista)	Informan Pendukung (Assistant Manager)
Identifikasi Bahaya				
1	Bagaimana tahapan kerja dalam pembuatan pesanan di Kula Coffee House?	<i>Ee pertama mulai dari giling kopi di mesin grinder, selanjutnya kita bikin espresso, biji yang sudah digiling ditamping, terus dikunci di head kopi, lalu di ekstrak yang menghasilkan espresso. Kemudian bikin produk sesuai pesanan.</i>	<i>Sebenarnya kalo untuk pembuatan pesenan, gampang aja sih mulai dari terima orderannya, terus dibayar, baru dibikin. Cuma kalo untuk pembuatan produknya, kaya misalnya bikin produk kopi itu kan kita harus alusin si biji kopinya dulu ya pake mesin grinder, ditimbang dulu uda sesuai apa belom sama takaran kalibrasinya, baru dipadetin biasanya kita bilang ditamping, nah kalo uda ditamping, baru kita pasangin si porta filternya ke mesin espresso, baru di-brew atau ekstrak. Nah, biasanya setiap pagi di prepare agak banyak biar siangnya ga terlalu ribet kalo rame.</i>	<i>Tahapan kerja cukup banyak, sih. Kalo cuma bikin espresso, doang kaya mulai nge grind kopi, terus di timbang dulu. Kalo kita pake gramasinya delapan belas gram. Kalo uda pas, baru ditamping. Setelah ditamping, kalo uda di tampung kan otomatis uda padet. Baru kita kunci. Nah, sebelum ngunci tuh di-backflush dulu. Backflush tuh dikeluarin airnya buat ngebuang sisa kopi yang mungkin nempel disitu. Karna bisa ngubah rasa si biji kopi. Trus kalo uda, baru kunci portanya baru ekstrak. Nah kalo lagi kalibrasi, hasil ekstraknya juga harus ditimbang, dan diitung. Karna kalo ga gitu, rasanya berubah-ubah, ga konsisten. Kalo espressonya uda jadi, rasanya uda pas, berarti mesin uda siap. Kalo mau bikin spare espresso setelah itu. Tapi ga disarankan di-spare, sih. Soalnya bisa ngubah rasa, cuma karena flownya bisa tiba-tiba rame jadi spare secukupnya aja. Baru terima orderan, bikin minuman sesuai orderan.</i>
2	Alat apa saja yang anda gunakan dalam pekerjaan sebagai barista di Kula Coffee House?	<i>Ada mesin kopi, ada sealer, grinder, cup, mesin pembuat croffle, sama blender.</i>	<i>Kalo alat uda pasti ada mesin espresso, mesin grinder, sama mesin sealer. Kita juga ada croffle, jadi pasti ada mesinnya, kita juga pake microwave. Sebenarnya lebih ke mini oven, sih. Karena suhunya sampe 250 derajat.</i>	<i>Alat-alat tuh berarti kaya mesin kopi, uda pasti kan ya. Terus ada mesin grinder, mesin kasir, microwave, mesin croffle, sealer, blender, long bar spoon, timbangan.</i>

3	Apakah alat dan bahan yang disediakan perusahaan sudah memadai untuk proses kerja?	<i>Eem untuk saat ini sudah.</i>	<i>Kalo alat dan bahan aman, sih. Malah tergolong memadai banget, karena mesin kopinya juga yang bagus. Bahan juga aman, ga pernah ada yang expired, sih.</i>	<i>Kalo bahan mah, aman. Karena kan gua tiap minggu stock opname. Jadi gua tau nih, mana bahan yang uda mau expired jadi buru-buru dipake duluan atau kalo emang uda ada yang expired baru dibuang. Nah kalo buat alat, juga harusnya tergolong aman sih, ya. Karena gua selalu service tepat waktu, sih. Gua service ontime aja mesin kopi bermasalah mulu. Emang udah tua itu mesin.</i>
4	Apakah anda merasa aman dan nyaman dalam bekerja di lokasi kerja anda?	<i>Iya, lumayan nyaman sih. Disini tuh bukan yang kayak ngejar target atau sales sampe gimana. Tapi malah itu yang bikin kita si Barista jadi semangat ngejar sales ahahaha.. kalo jenuh, jarang sih paling kaya gabut gitu ya kalo pas gaada orderan.</i>	<i>Nyaman, kok. Kerjanya juga enak.</i>	<i>Nyaman banget lah gua mah. Kalo ga nyaman, ga mungkin 6 taon gua disini, hahahaha... gua disini dari masih jadi Barista sampe sekarang naik ke posisi gua saat ini, jadi kalo ngomongin nyaman. Disini uda paling nyaman, meskipun jauh dikit dari rumah gua. Yang bikin nyaman tuh sebenarnya karena kerjanya ga berat-berat banget sih trus gaada sikut-sikutan antar pekerja juga. Jadi ga toxic kalo istilah jaman sekarang mah. Jenuh jarang, sih gua. Karena gua gabisa diem orangnya hahahaha..</i>
5	Berdasarkan pemaparan terkait aktivitas kerja, bahaya kesehatan dan keselamatan apa aja yang ada di proses kerja menyalakan mesin espresso yang kakak lakukan sebagai Barista di Kula Coffee House?	<i>Mungkin, eee mulai dari mesin kopi yang panas kalo kita tidak hati-hati bisa kena tangan terus melepuh. Bisa juga waktu kita menyalakan mesin, terus steam wandnya ternyata dalam keadaan menyala itu bisa bikin mesin jadi overheat. Makanya pas nyalain mesin harus diliat dulu posisi steam wand, tuas air panas, sama air galonnya aman semua atau ga. Gaada, sih. Paling bahaya dari segi suhu mesin aja.</i>	<i>Kalo untuk bahaya, lebih ke arah kecerobohan kali ya. Kaya mesin kopi itu kan suhunya panas ya, jadi jangan sampe kepegang bagian steam wandnya kalo bisa, apalagi grouphead. Terus ya pinter-pinter naro porta filternya. Kalo abis pake, jangan dikunci di groupheadnya karna kan panas. Paling itu, sih.</i>	<i>Kalo ini kayanya ada ya. Mulai dari hal simple, lu bisa ngerusak mesin cuma gara-gara lu ga ngecek air galon. Itu kalo terjadi terus menerus, bahkan sekali kejadian aja bisa bikin mesin kopi meledak.</i>

6	Menurut kakak, apakah ada bahaya baik kesehatan atau keselamatan dari proses kerja menggiling kopi?	<i>Kalo menggiling kopi sih pake grinder ya, jadi gaada bahaya sih kalo menurut aku. Paling kaya hampir jatuh aja si porta filternya kadang tangannya suka tiba-tiba lemes.</i>	<i>Kayanya gaada, sih. Karena dia pisau grindernya juga jauh, gabisa dijangkau tangan secara langsung. Harus dibongkar. Jadi ga mungkin bisa terpotong tangannya.</i>	<i>Gaada sih kayanya, soalnya kan cuma naro sama mencet doang, yah. Masa kaya gitu aja gabisa ahahaha..</i>
7	Menurut kakak, pada saat melakukan tamping biji kopi, ada bahaya kesehatan atau keselamatan ga?	<i>Kalo menurut aku sih, gaada ya.</i>	<i>Minor sih bahayanya, kaya kecerobohan, ternyata posisi si porta filternya ga pas di karet alas, jadi dia jatuh, kopinya tumpah, gitu sih.</i>	<i>Ini kayanya sih gaada ya, paling si biji kopinya luber doang.</i>
8	Ketika mengunci porta filter ke grouphead mesin espresso, apakah ada bahaya yang bisa timbul dari aktivitas itu kak?	<i>Ada, tapi ga parah sih. Kaya waktu itu aku pernah dua kali nguncinya ga kenceng, portanya jatuh dari grouphead pas lagi nge brew. Nah itu akhirnya mecahin si gelas espresso yang ada di bawahnya. Bahayanya paling dari pecahan gelas yang kita beresin itu sih. Untungnya waktu itu aku ga luka atau apa sih.</i>	<i>Tamping yang ga bener dan kalo ngunci portanya ga bener, kalibrasinya bisa kacau. Trus bisa timbul cipratan air panas dari kanan sama kiri grouphead, efek dari kuncian yang ga bener. Itu, sih.</i>	<i>Nah, kalo ini ada nih. Mulai dari kalo lu ga pas nguncinya, itu pas ngebrew si portanya bisa jatuh, jadi beleber kemana-mana. Belum lagi pas jatuh mentok ke gelas trus gelasnya pecah.</i>
9	Berarti sama halnya ketika melakukan kalibrasi ya kak, bahayanya?	<i>Iya, sama. Soalnya kan satu kesatuan gitu kegiatannya.</i>	<i>Sama aja sih kayak ngunci porta. Soalnya kalo kalibrasi itu kan lu lebih fokus ke hasil rasa si espressonya.</i>	<i>Iya sama aja kaya ngunci porta filter. Lu kalo lagi kalibrasi gabisa ditinggal ngelakuin yang lain, sih. Karna mesin kita kan tuasnya masih manual. Jadi lu harus matiin sendiri. Kalo ga ya luber.</i>
10	Kalau ada minuman yang menggunakan susu panas, otomatis kan susunya perlu dipanaskan atau frothing terlebih dahulu, ya kak? Kalau pada saat frothing itu ada bahaya apa aja kak?	<i>Kalau itu paling ini, sih. Si steam jug itu kan bahannya stainless ya. Jadi dia itu uda pasti menghantarkan panas. Nah, ini preferensi orang beda-beda. Cuma kalo aku, itu megang body jugnya, jadi panas yang tersalurkan juga lebih cepet kan. Kalo</i>	<i>Kalo frothing, itu ada tekniknya juga, bisa dibilang ketika melakukan frothing harus bisa bikin pusaran, kalo ternyata tekniknya salah otomatis si susu itu bakal luber. Sedangkan kita juga tau lah ya kalo di frothing susunya jadi panas, sampe di suhu enam puluh lima derajat</i>	<i>Ini paling seringa nak-anak tuh panik karna body steam jug nya panas jadi malah beleber kemana-mana, panas juga kan itu susunya.</i>

		<i>kepanasan, kadang ampe tangannya merah sih.</i>	<i>celcius. Itu kalo kena tangan, ya bayangin aja sendiri.</i>	
11	Ketika menuangkan bahan baku cair, kaya susu, air, atau teh, apakah ada bahayanya kak?	<i>Gaada, sih kalo menurut aku. Paling ya tumpah aja, jadinya minus hahaha..</i>	<i>Gaada, sih ini mah. Kecuali anak sd yang nuang.</i>	<i>Gaada ini mah. Hal kecilll.</i>
12	Menurut kakak, ada bahaya apa saja pada saat memindahkan bahan baku padat yang ada di Kula, kayak es batu gitu?	<i>Kalo ini, kaya keslimpet waktu jalan mindahimnya dari luar bar ya. Soalnya kalo dari luar bar tuh permukaannya kan kerikil kecil. Jadi kadang bisa kesandung-sandung.</i>	<i>Biasanya kalo mindahin es batu, paling becek aja sih, karna tetesan si air esnya.</i>	<i>Ini bahaya kalo cewe yang angkat, takutnya ga kuat, bisa pecah galonnya jatuh, ato bahkan ketiban ke kaki.</i>
13	Apakah ada bahaya dari aktivitas menutup gelas menggunakan mesin sealer, kak?	<i>Kalo ini sih, gaada kayanya. Karena ada papan warningnya juga. Jadi kalo tangan kita nyoba masuk ke bagian panasnya itu papannya pasti kesenggol. Nah kalo papan itu kesenggol, mesinnya gajadi ngepress.</i>	<i>Bahayanya bisa ke press kalo si papan warningnya ga berfungsi. Tapi sejauh ini, masih aman ya. Paling kalo di press kan suhunya sampe seratus tujuh puluh lima derajat, jadi pinggiran gelasnya panas aja sih. Tapi ga yang ampe gimana-gimana.</i>	<i>Ini kayanya gaada, kalopun ada kayanya minor banget deh.</i>
14	Ketika membersihkan bar, ada bahaya apa aja menurut kakak?	<i>Eem.. gaada yang gimana-gimana sih. Paling alat-alat yang dibersihkan kalo dalam keadaan nyala, kaya mesin kopi itu kan panas ya bodynya. Apalagi bagian atasnya. Itu ngeluarin hawa panas gitu. Tapi daerah itu juga yang paling gampang berdebu.</i>	<i>Kalo ini paling ya lantainya licin, abis di pel, atau lagi kuras freezer jadi becek, terus nyuci mesin croffle itu kan harus dipanasin sampe mendidih terus dibuang airnya gitu. Paling itu bahaya, sih. Pastiin kalo abis manasin mesin croffle terus mau dibersihkan, cabut dulu. Kalo ga nyetrum ntar.</i>	<i>Mulai dari bersihin tempat yang tinggi, kaya atas kulkas, rak-rak, itu bahaya. Terus lu kalo bersihin spider web itu juga kan harus pake sapu yang tiangnya panjang. Itu juga bahaya kalo ga seimbang, yang ada ketimpuk hahaha</i>
Identifikasi Risiko				
1	Apakah selama bekerja Anda pernah merasakan keluhan dari pekerjaan yang dilakukan?	<i>Eem mungkin kecapean ya, karena setiap satu shiftnya itu kita jaga sendirian. Jadi kalo rame kita bisa keteteran.</i>	<i>Keluhan cuma panas asli. Ahahaha..</i>	<i>Sejauh ini, yang gua terima keluhan dari anak-anak sih kepanasan terus. Sama ya masalah-masalah mesin, lah. Tapi ini manajemen juga lagi ngusahain buat</i>

				<i>ngeredain panasnya, kayanya sih mau dipasangin jaring-jaring gitu.</i>
2	Menurut kakak, risiko apa aja yang ada dalam aktivitas menyalakan mesin espresso?	<i>Eem mungkin eem buat mesin yang panas tangan kita bisa melepuh.</i>	<i>Ini sih melepuh kena steam wand ato kesirem air panas dari grouphead gitu. Bukan yang kesirem banyak, tapi itu kalo backflush kan airnya suka muncrat. Kaya gitu sih.</i>	<i>Kalo ini, risikonya ya kalo amit-amit mesinnya meledak, antara lu kena luka bakar di tangan, atau di muka.</i>
3	Kalau berdasarkan aktivitas menggiling biji kopi, apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Menurutku gaada, sih.</i>	<i>Gaada, sih. Mentok pas nuang biji kopinya kalo ga nyampe, ya jatuh ahahaha</i>	<i>Ini gaada risiko apa-apa sih menurut gua.</i>
4	Dari aktivitas melakukan tamping apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Menurutku, risiko paling hampir melepuh karena si porta filter cukup panas. Lebih ke terkejut aja gitu karna panas.</i>	<i>Kaya tadi dibilang ya. Bisa porta filternya ga pas jadi kepleset dari tangan, trus jatuh nimpa kaki. Tapi jangan sampe deh, mahal gantinya hahaha</i>	<i>Ini kalo menurut gua, ya kalo lu salah, mulai dari hasil espressonya ga enak, sampe lu kalo salah, terus jatuh porta filternya bisa ketiban porta filternya.</i>
5	Apakah ada risiko yang dapat terjadi dari aktivitas mengunci porta filter pada grouphead mesin espresso?	<i>Risikonya kaya itu tadi sih, kalo pas ga kenceng nguncinya bisa jatuh portanya, bisa mecahin gelas espresso yang lagi dipake. Nah pas bersihin pecahan kacanya itu bisa luka tangannya.</i>	<i>Risikonya, kecipratan air panas, porta filter jatuh, mecahin gelas espresso yang lagi dipake. Bisa juga kena luka bakar karena si groupheadnya panas. Tapi luka bakar ini bisa kejadian kalo ceroboh ya. Uda tau grouphead panas, masih dipegang tuh buat apa?</i>	<i>Ini risikonya mulai dari tangan lu cuma kena cipratan air panas, sampe tangan lu melepuh kearena si grouphead atau porta filternya.</i>
6	Apakah ada risiko yang dapat terjadi pada saat melakukan kalibrasi?	<i>Sama aja kaya pas itu, kunci porta. Karna pas portanya jatuh itu biasanya karna tekanan air yang keluar pas kalibrasi. Makanya bisa jatuh si portanya.</i>	<i>Sama kaya pas ngunci porta filter, kena air panas atau pas apes gelas espressonya pecah, bisa luka kena pecahan gelasnya.</i>	<i>Sama kaya pas ngunci porta filter sih, karena kan kurang lebih itu kan jadi satu kegiatan ya.</i>
7	Berdasarkan aktivitas yang dilakukan, memanaskan susu atau	<i>Karna steam jug yang panas, bisa melepuh yang ga sampe berair, tapi merah aja gitu. Nah</i>	<i>Kalo gakuat panas, tangan bisa melepuh karna memegang body steam jug pas frothing sih.</i>	<i>Itu tadi, sih. Kaya tangan melepuh karena body steam jug, bisa juga kena susu yang panas karena frothing yang salah.</i>

	<i>frothing</i> apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>kadang, kalo posisi frothingnya salah, itu bisa bikin si susunya itu buihnya jelek, yang sampe luber gitu.</i>		
8	Berdasarkan aktivitas menuangkan bahan baku cair, apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Gaada, sih. Paling kalo ketumpahan aja.</i>	<i>Kalo lu bukan anak SD, ya gaada berarti hahaha..</i>	<i>Gaada sih ini mah juga.</i>
9	Berdasarkan aktivitas mengangkat bahan baku padat, apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Kayak galonnya jatoh, karna licin sih. Kalo luka gitu kayanya ngga ya.</i>	<i>Bisa jatoh kepleset air si kantong es batu sih, kadang galon juga bisa bocor, netes gitu.</i>	<i>Nah kalo ini kaya tadi gua bilang, kalo cewe yang ngangkat ga kuat, bisa jatoh, kepleset, luka pas jatoh. Tapi kalo lu yang ngangkat mah, gua yakin bisa hahaha</i>
10	Berdasarkan aktivitas menutup gelas dengan sealer, apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Paling kayak sealnya ga rapet karna kepenuhan esnya. Atau bahkan gelasnya pecah, karna pas dipress, ternyata es batunya terlalu penuh. Tapi itu jarang kejadian, sih.</i>	<i>Gaada, sih. Kecuali si papan warningnya ga bekerja dengan baik, amit-amit tangannya bisa ikuian dipress. Seratus tujuh puluh lima derajat mah panas juga lah.</i>	<i>Ini juga gaada, sih. Minor banget, itu bisa kejadian kalo memang ada kerusakan alat.</i>
11	Berdasarkan aktivitas membersihkan bar, apakah ada risiko yang dapat terjadi?	<i>Kalo ini lumayan, ya. Kayak jatoh waktu bersihin area alat yang tinggi. Kaya area atas kulkas, itu kan tinggi harus pake bangku.</i>	<i>Jatoh karena becek, luka kena pecahan piring atau gelas, paling kaya gitu sih.</i>	<i>Itu kaya tadi, lu kalo bersihin bagian atas kulkas kan kadang yang cewe ga nyampe, ya. Lu bisa naik bangku sebenarnya, tapi naik bangku pun juga berisiko buat jatoh karena bahan keramik ini yang agak licin.</i>
12	Selama kakak kerja disini, apakah pernah terjadi insiden atau kecelakaan?	<i>Saat ini belum pernah, sih..</i>	<i>Pernah, kepleset, kesandung pas mau masuk bar. Sama kesterum mesin croffle gua.</i>	<i>Kalo insiden atau kecelakaan pasti pernah terjadi, Cuma ga kedata sih. Yang gua inget, kaya kepleset, terus pernah ada yang pingsan sama mimisan juga, kan. Ada yang luka juga gara-gara jatoh itu.</i>
13	Apakah selama kakak bekerja disini, alat dan bahan yang digunakan di Kula Coffee House selalu di maintenance dan di service tepat waktu?	<i>Eee, iya.</i>	<i>Sejauh ini, sih selalu di service sama maintenance. Paling ya sejauh ini setelat-telatnya kaya seminggu doang, karena si tukang servicenya juga gabisa dateng, atau duitnya belum turun.</i>	<i>Soal alat gua selalu service tepat waktu, sih. Karena gua sadar itu mesin uda tua, jadi perlu lebih diperhatiin lagi.</i>

Penilaian Risiko Kejadia Hampir Celaka				
1	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menyalakan mesin espresso terjadi?	<i>Eee, jarang..</i>	<i>Peluangnya ga terlalu besar, tapi ga terlalu kecil juga.</i>	<i>Kayanya cukup besar, tapi ga sering sih.</i>
2	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menggiling kopi terjadi?	<i>Eem, ga pernah sih.</i>	<i>Peluangnya sangat kecil, sih. Hampir gaada.</i>	<i>Ini ga pernah, sih menurut gua.</i>
3	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas melakukan tamping terjadi?	<i>Jarang ya kayanya.</i>	<i>Kalo ini, sedeng lah. Ga gede, ga kecil juga.</i>	<i>Ini jarang banget kejadian, tapi ada kesempatan kejadian, sih.</i>
4	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas mengunci porta filter pada grouphead mesin espresso terjadi?	<i>Kalo sebulan ada sekali, sih. Itu tergolong apa ya? Cukup sering kali ya, hahaha..</i>	<i>Sama, sih kalo ini sedeng juga, ga terlalu besar.</i>	<i>Ini cukup besar keduanya.</i>
5	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas melakukan kalibrasi terjadi?	<i>Sama kaya mengunci porta, sih.</i>	<i>Masih sama, sedeng juga.</i>	<i>Cukup kecil sih menurut gua.</i>
6	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas memanaskan susu atau frothing terjadi?	<i>Kalo hampirnya sering sih.</i>	<i>Ini sedeng menuju besar, sih.</i>	<i>Ini lumayan sering sih kayanya. Tapi risiko yang ditimbulkan ya ga besar-besar banget sih.</i>
7	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menuangkan bahan baku cair terjadi?	<i>Hampir ga pernah, sih.</i>	<i>Nah, gaada hahaha</i>	<i>Ini gaada, keterlaluhan kalo ada insiden dari ini mah.</i>

8	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas mengangkat bahan baku padat, seperti galon air atau kantong es batu terjadi?	<i>Jarang, sih.</i>	<i>Sedeng ke besar sih ini, karna cukup[sering juga anak-anak hampir kepleset atau jatuh.</i>	<i>Jarang kejadian, tapi cukup berpotensi.</i>
9	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas menutup gelas dengan mesin sealer terjadi?	<i>Hampir ga pernah, sih.</i>	<i>Ini cenderung kecil, sih.</i>	<i>Minor hampir gaada menurut gua ya.</i>
10	Seberapa besar peluang kejadian hampir celaka dari aktivitas membersihkan bar dapat terjadi?	<i>Cukup sering kayanya.</i>	<i>Nah kalo ini sedeng menuju besar, ya.</i>	<i>Sedeng-sedeng aja sih menurut gua. Ga parah banget.</i>

Penilaian Risiko Kejadian Kecelakaan

1	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas menyalakan mesin espresso terjadi?	Kemungkinannya sedang, tapi ga pernah terjadi.	<i>Sedeng aja, sih. Karena yang paling penting jangan ceroboh, lupa ngecek galon.</i>	Ga pernah kejadian, tapi ada peluang untuk terjadi sih menurut gua.
2	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas menggiling kopi terjadi?	<i>Ga pernah kejadian, sih.</i>	<i>Ini kecil, hampir gaada dan ga pernah.</i>	Ga pernah dan gaada potensi kejadian juga.
3	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas melakukan tamping terjadi?	<i>Jarang aja, kayanya.</i>	<i>Ini jarang terjadi, tapi peluangnya sedeng kayanya.</i>	Peluang kejadiannya kecil sih menurut gua.

4	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas mengunci porta filter pada grouphead mesin espresso terjadi?	<i>Kayanya kalo ini tergolong cukup sering, ya. Karna bisa sebulan sampe dua bulan sekali kejadian.</i>	<i>Ini cukup sering kejadian, berarti peluangnya cukup besar ya.</i>	Nah, kalo ini cukup besar kemungkinan kejadian.
5	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas melakukan kalibrasi dapat terjadi?	<i>Sama kaya yang sebelumnya, cukup sering.</i>	<i>Sama, sih. Cukup sering dan cukup besar.</i>	Sama aja sih, cukup besar buat kemungkinan terjadinya.
6	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas memanaskan susu atau frothing dapat terjadi?	<i>Cukup jarang mengingat pesanan yang membutuhkan susu panas juga sedikit.</i>	<i>Ini juga sebenarnya peluangnya besar, tapi jarang terjadi. Soalnya jarang juga pesenan yang harus frothing susu karena suhu disini kan seringan panas, ya. Jadi orang lebih nyari minuman dingin.</i>	Ini cukup sering kejadian sih, tapi ga fatal.
7	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas menuangkan bahan baku cair terjadi?	<i>Hampir ga pernah, sih.</i>	<i>Ini minor, dan gaada sih harusnya.</i>	Gaada dan ga pernah menurut gua.
8	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas mengangkat bahan baku padat, seperti galon air dan kantong es batu dapat terjadi?	<i>Jarang, kayanya ya.</i>	<i>Ini peluangnya cukup besar, tapi jarang kejadian sih.</i>	Kejadiannya jarang, tapi ada kemungkinan kejadian.

9	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas menutup gelas dengan <i>sealer</i> dapat terjadi?	<i>Ga pernah kayanya.</i>	<i>Ini minor juga, gaada sama sekali sejauh ini.</i>	Menurut gua sih gaada ya.
10	Seberapa besar dan sering peluang kejadian kecelakaan dari aktivitas membersihkan bar terjadi?	<i>Lumayan agak sering, sih.</i>	<i>Ini cukup sering dan cukup besar sih ya.</i>	Ga terlalu besar, tapi cukup sering sih menurut gua.
11	Apakah selama kakak bekerja disini pernah terjadi kecelakaan hingga mengakibatkan kehilangan nyawa pekerja?	<i>Ee gak pernah juga.</i>	<i>Kalo ini ga pernah, mentok pingsan sama mimisan aja.</i>	Ga pernah ini, mah.
Pengendalian Risiko				
1	Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penghilangan sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?	<i>Kalo untuk mesin croffle sendiri, gabisa karena kan itu untuk pesenan. Kecuali ada mesin yang lebih otomatis.</i>	<i>Untuk mesin seperti mesin croffle dan mesin kopi, gabisa sih. Kalopun dihilangkan, berarti produknya juga bukan kopi yang dijual.</i>	<i>Eem, gak sih. Gak perlu dan gak bisa. Karena kan memang kalo coffee shop itu ya identic dengan kopi dan mesinnya. Ga jarang loh coffee shop dipandang enak atau gak-nya itu dari mesin yang dipake. Jadi kalo untuk ini, menurut gua gabisa dihilangkan, paling cara kerjanya lebih hati-hati aja, sih.</i>

2	Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penggantian sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?	<i>Eem mungkin kalo ada alatnya bisa.</i>	<i>Kalo untuk itu, harusnya sih bisa ya cuma pasti biayanya juga ga sedikit.</i>	<i>Eee kayanya gak juga, gak perlu juga. Kalo penggantian alat, ga perlu semua, kecuali memang ada alat-alat yang uda gabisa ketolong lagi. Selagi bisa diperbaiki kenapa ngga?</i>
3	Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa rekayasa perancangan sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?	<i>Eem saya kurang tau ya.</i>	<i>Harusnya sih bisa ya. cuma kayanya gaada yang paham. Jadi cuma ikutin prosedur aja.</i>	<i>Kalo ini kita uda coba, sih. Kaya teko air panas kalo yang satu tekonya rusak, kita ganti sama teko yang lain dari cabang lain yang uda tutup. Paling gitu, sih.</i>
4	Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa rekayasa administrasi sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat	<i>Kalau untuk ini saya kurang paham, ya.</i>	<i>Kalau untuk ini aku rasa perlu dilakukan, kaya SOP, terus cara penggunaan alat, itu perlu diadakan sih biar anak-anak juga lebih paham cara menggunakan alat.</i>	<i>Kalo ini perlu banget, sih. Karena kan selain di sediain alat pelindung diri, kita juga harus punya SOP cara penggunaan alat dan cara kerja. Selain biar ada standar proses kerja dan pembuatan produk, biar pekerja juga serentak ngelakuin perawatan alat kerjanya.</i>

	menimbulkan bahaya lainnya?			
5	Berdasarkan peluang terjadinya kecelakaan yang telah Anda jelaskan diatas. Menurut Anda, apakah perlu dilakukan pencegahan berupa penggunaan APD untuk terhindar dari sumber bahaya? Apakah menurut Anda, pengendalian ini dapat menimbulkan bahaya lainnya?	<i>Eem kita disini uda disediakan, sih. Ada hand gloves sama capitan makanan.</i>	<i>Kalo APD uda disiapin dan uda dipake juga, kaya apron, capitan, sarung tangan. Karena itu penting sih buat pencegahan.</i>	<i>Perlu-perlu, kayak sepatu anti slip itu juga perlu, apron, hand gloves, kayak gitu-gitu sih perlu diterapin.</i>

LEMBAR TELAHAH DOKUMEN

No	Variabel	Komponen	Ada	Tidak Ada
1	Identifikasi Bahaya	Lembar SOP bekerja di Kula Coffee House Meruya	✓	
		Lembar Data Alat dan Bahan	✓	
2	Identifikasi Risiko	Lembar Checklist Perawatan Alat		✓
		Lembar Checklist Pemantauan Bahan	✓	
3	Penilaian Risiko	Lembar Data Kejadian Kecelakaan atau <i>near miss</i>		✓
4	Pengendalian Risiko	Eliminasi Sumber Bahaya		✓
		Substitusi Sumber Bahaya		✓
		Rekayasa Perancangan		✓
		Rekayasa Administrasi	✓	
		Penggunaan APD	✓	

LEMBAR OBSERVASI

No	Indikator	Komponen	Hasil Observasi	
			Ya	Tidak
1	Identifikasi Bahaya	Langkah Kerja	✓	
		Penggunaan Alat dan Bahan	✓	
		Postur Janggal Saat Bekerja	✓	
2	Identifikasi Risiko	<i>Maintenance</i> Alat Kerja	✓	
		Pemantauan Bahan		✓
3	Penilaian Risiko	Data Kejadian Kecelakaan		✓
4	Pengendalian Risiko	Pedoman Bekerja		✓
		Penyuluhan K3		✓

Lampiran 10 Lembar Manajemen Risiko

LEMBAR MANAJEMEN RISIKO

No	Aktivitas	Bahaya	Risiko	Penilaian Risiko (C x L)			Pengendalian
				Consequences	Likelihood	Risk Score	