

**DAFTAR ISI**

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRACT.....	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah .....	8
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	9
1.4.1 Tujuan Umum.....	9
1.4.2 Tujuan Khusus .....	9
1.4.3 Manfaat Penelitian .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
2.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	111
2.2 Bahaya.....	122
2.3 Risiko .....	15
2.4 Manajemen Risiko .....	17
2.5 Penetapan Konteks.....	19
2.6 Identifikasi Bahaya .....	20
2.7 Analisis Risiko .....	27
2.8 Evaluasi Risiko .....	32
2.9 Pengendalian Risiko.....	34
2.10Risiko Sisa .....	38
2.11Komunikasi dan Konsultasi .....	39
2.12Pemantauan dan Tinjauan Ulang .....	39
<b>BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....</b>	<b>40</b>
3.1 Kerangka Konseptual.....	40
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	41

<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian .....	43
4.2 Populasi.....	43
4.3 Sampel Penelitian.....	43
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	44
4.5 Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran .....	44
4.5.1 Variabel Penelitian.....	44
4.5.2 Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran .....	455
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	522
4.7 Teknik Analisis Data.....	544
4.7.1 Teknik Pengolahan Data.....	544
4.7.2 Teknik Analisis Data .....	611
<b>BAB V HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>633</b>
5.1 Gambaran Umum Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi.....	633
5.1.1 Struktur Organisasi di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi.....	64
5.1.2 Proses Produksi di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	65
5.2 Kebijakan K3 di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	667
5.3 Karakteristik Individu pada Pekerja di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi.....	67
5.3.1 Jenis Kelamin Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> .....	68
5.3.2 Usia Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> .....	68
5.3.3 Masa Kerja Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> .....	69
5.3.4 Tingkat Pendidikan Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> .....	69
5.4 Identifikasi Bahaya di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	70
5.5 Analisis Risiko di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	79
5.6 Evaluasi Risiko di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	86
5.7 Pengendalian Risiko di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	88
5.8 Risiko Sisa di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi ...	97
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>108</b>
6.1 Identifikasi Bahaya, Analisis Risiko, Evaluasi Risiko, Pengendalian dan Risiko Sisa di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi .....	108
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>149</b>
7.1 Kesimpulan .....	149
7.2 Saran .....	150
DAFTAR PUSTAKA .....	1511
LAMPIRAN.....	1555

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kriteria Penilaian Kemungkinan ( <i>likelihood</i> ) Semi Kuantitatif.....	29
2.2	Kriteria Penilaian Keparahan ( <i>consequence</i> ) Semi Kuantitatif.....	30
2.3	Risk Assessment Matrix Semi Kuantitatif.....	31
2.4	Kategori Tingkat Risiko.....	31
2.5	Pedoman Penilaian Pengendalian.....	37
2.6	Pedoman Tingkat Risiko Setelah Penilaian Pengendalian.....	38
4.1	Variabel, Definisi Operasional, dan Cara Pengukuran.....	45
4.2	Skala “ <i>Likelihood</i> ” atau Kemungkinan.....	56
4.3	Skala “ <i>Consequence</i> ” atau Keparahan.....	59
4.4	Kategori Risiko.....	57
4.5	Pedoman Penilaian Pengendalian.....	58
5.1	Distribusi Usia Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	68
5.2	Distribusi Masa Kerja Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	69
5.3	Distribusi Tingkat Pendidikan Pekerja Unit <i>Cold Storage</i> di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	70
5.4	Temuan Bahaya berdasarkan Hasil Wawancara dan Observasi di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	71
5.5	Identifikasi Bahaya Pada Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	75
5.6	Analisis Risiko Pada Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	82
5.7	Evaluasi Risiko Pada Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	87
5.8	Penilaian Pengendalian Risiko Pada Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	89
5.9	Penilaian Risiko Sisa di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	100

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Hubungan bahaya dan risiko.....	16
2.2	Proses Manajemen Risiko AS/NZS ISO 31000: 2018 .....	19
2.3	Standar Iklim Kerja Dingin ( <i>Cold Stress</i> ).....	24
2.4	Matriks Penilaian Kualitatif.....	28
2.5	Konsep ALARP ( <i>As Low As Reasonably Practicable</i> ) .....	33
3.1	Kerangka Konseptual.....	40
5.1	Struktur Organisasi Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi.....	64
5.2	Proses Produksi Udang Beku di Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi.....	65
5.3	Diagram Presentase Risk Rating Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	86
5.4	Penilaian Risiko Sisa di Unit <i>Cold Storage</i> Perusahaan <i>Frozen</i> <i>Food</i> Banyuwangi Tahun 2020.....	107

**DAFTAR LAMPIRAN**

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Surat Permohonan Izin Penelitian .....	155
2.	Sertifikat Uji Etik .....	156
3.	<i>Informed Consent</i> .....	157
4.	Panduan Wawancara.....	158
5.	Lembar Temuan Observasi.....	159
6.	<i>Hazard Identification Risk Assessment and Determining Control (HIRADC)</i> .....	160
7.	Dokumentasi.....	161

## DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

### Daftar Arti Lambang

&	= dan
%	= persen
–	= kurang
×	= kali
<	= kurang dari
>	= lebih dari

### Daftar Singkatan

ACGIH	= <i>American Conference of Governmental Industrial Hygienists</i>
ALARP	= <i>As Low As Reasonably Practicable</i>
APD	= Alat Pelindung Diri
AS/NZS	= <i>Australian Standard / New Zealand Standard</i>
HIRARC	= <i>Hazard Identification Risk Assessment and Control</i>
HIRADC	= <i>Hazard Identification Risk Assessment and Determining Control</i>
HSE	= <i>Health Safety Environment</i>
ILCI	= <i>International Loss Control Institute</i>
ILO	= <i>International Labor Organization</i>
ISO	= <i>International Standardization for Organization</i>
IQF	= <i>Individual Quick Freezer</i>
JSA	= <i>Job Safety Analysis</i>
K3	= Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Kg	= Kilogram
LTI	= <i>Lost Time Injury</i>
MSDs	= <i>Musculoskeletal disorders</i>
NIOSH	= <i>National Institute for Occupational Safety and Health</i>
OHSAS	= <i>Occupational Health and Safety Assessment Series</i>
RR	= <i>Risk Rating</i>
RWL	= <i>Recommended Weight Limit</i>
SMK3	= Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
SOP	= Standar Operasional Prosedur

### Daftar Istilah

<i>et al.</i>	= <i>and others</i>
<i>hand pallet</i>	= alat angkut untuk memindahkan produk di atas <i>pallet</i> kayu
mesin <i>strapping</i>	= mesin untuk mengemas kardus dengan metode <i>strapp</i> / tali