

**ANALISIS PENGENDALIAN RESIKO TERJADINYA KECELAKAAN
KERJA PADA AREA PRODUKSI ROLADE DENGAN MENGGUNAKAN
METODE HIRARC PADA CV FIVA *FOOD MEAT & SUPPLY***

Tugas Akhir

*Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Untuk Mendapatkan Gelar Ahli Madya Logistik
Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro*



OLEH YOHAN SYAPUTRA

BP : 2230082

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI

BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI

POLITEKNIK ATIPADANG

2025

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN RESIKO TERJADINYA KECELAKAAN
KERJA PADA AREA PRODUKSI ROLADE DENGAN MENGGUNAKAN
METODE HIRARC PADA CV FIVA FOOD MEAT & SUPPLY

Disusun Oleh

Yohan Syaputra

2230082

Pada tanggal 11 September 2025

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



Ridha Luthvina, MT

Penguji 1

Penguji 2

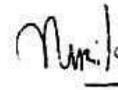
Penguji 3



Firdaus Jansan, MT



Wahyuni Amalia, MT



Nurike Oktavia, MT

Tugas akhir ini diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Logistik

Tanggal 11 September 2025



Edo Ranton Wijaya, MT

Ketua Program Studi

Manajemen Logistik Industri Agro

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN RESIKO TERJADINYA
KECELAKAAN KERJA PADA AREA PRODUKSI ROLADE DENGAN
MENGUNAKAN METODE HIRARC PADA CV FIVA FOOD MEAT &
SUPPLY**

Tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya di suatu perguruan tinggi lain dan tidak dapat keseluruhan atau sebagian tulisan orang lain yang saya akui seolah olah sebagai tulisan saya sendiri tanpa memberikan pengakuan kepada penulis aslinya. Apabila di kemudian hari terbukti melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, gelar dan ijazah yang diberikan perguruan tinggi batal saya terima

Padang, 5 Juni 2025



Yohan Syaputra

ABSTRACT

Yohan Syaputra 2230082, Manajemen Logistik Industri Agro. “Analisis Pengendalian Resiko Terjadinya Kecelakaan Kerja pada Produksi Rolade dengan Menggunakan Metode HIRARC pada CV Fiva Food Meat & Supply”. Dosen Pembimbing Ridha Luthvina, MT 2025.

CV.Fiva Food & Meat Supply adalah salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan beku dan penyedia produk daging beku. Penulis mengambil studi kasus di area ruang masak produksi rolade yang melibatkan aktivitas pemasakan,mengangkat keranjang adonan,pembersihan area produksi,membawa keranjang adonan,mecabut adonan dari cetakan hingga pemotongan plastik.Beberapa kecelakaan kerja yang terjadi di ruangan produksi rolade CV Fiva Food & Meat Supply yaitu *Heat stress* (kelelahan karena panas dan dehidrasi), luka bakar akibat terkena benda benda panas, dan lain-lain. Hal ini menyebabkan terganggunya proses produksi seperti menurunnya kecepatan kerja, meningkatnya jam lembur dan meningkatnya biaya pengobatan.Tujuan dari analisis ini adalah untuk mengetahui penyebab kecelakaan kerja karyawan yang terjadi pada saat melakukan kegiatan memasak. Bagaimana hasil penilaian risiko dan tindakan pencegahan yang dibuat untuk mengurangi terjadinya kecelakaan yang terjadi dengan menggunakan **metode HIRARC**. Hasilnya menunjukkan bahwa penyebab kecelakaan kerja secara umum disebabkan oleh faktor lingkungan kerja yang panas, penggunaan alat tanpa SOP yang tepat, kelelahan pekerja dan alat pelindung diri (APD) yang kurang tepat.Berdasarkan hasil penilaian risiko,sebagian besar bahaya berada pada tingkat risiko tinggi, khususnya pada dengan suhu *ekstrem*.Untuk mengurangi risiko tersebut,solusi yang direkomendasikan mengacu pada piramida pengendalian risiko,yaitu: rekayasa teknis(menambahkan ventilasi atau insulasi panas),pengendalian administratif(penjadwalan kerja bergilir,SOP kerja yang aman),pengunaan APD seperti sarung tangan padang dengan tahap panas dan menggunakan *face shield*

Kata kunci : Pengendalian risiko, Metode HIRARC, Kecelakaan kerja

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang begitu besar, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik dan digunakan selama melaksanakan Kerja Kuliah Praktik (KKP) yang dimulai dari tanggal 1 Agustus 2024 sampai 31 Maret 2025 di CV Fiva Food Meat & Supply

Penulisan laporan kegiatan ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa ada bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Ridha Luthvina, MT selaku dosen pembimbing KKP dan pembimbing akademik.
2. Ibu Mutia Fadillah selaku pembimbing lapangan di CV Fiva Food Meat & Supply.
3. Bapak Edo Rantou Wijaya, MT selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
4. Bapak Dr. Isra Mouludi, M. Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Orang tua dan teman-teman yang telah mendoakan Di setiap aktivitas yang penulis lakukan

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan tugas akhir ini banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis ini baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi menyempurnakan karya tulis ini. Semoga atas segala bantuan yang telah diberikan dari berbagai pihak tersebut, baik bersifat moril maupun materil dinilai oleh Allah SWT sebagai amal yang baik dan dilimpahkan-Nya pahala yang berlipat ganda Aamiin.

Padang, 8 September 2025



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR KEASLIAN KARYA TULIS TUGAS AKHIR	
ABSTRACT	i
KATA PENGANGAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	6
1.3.Tujuan Penelitian	6
1.4.Batasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1.Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	7
2.1.1.Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja	7
2.1.2.Faktor Kesehatan dan Keselamatan Kerja	8
2.1.3.Fungsi Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	9
2.1.4.Peran Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	10
2.1.5.Hazard	10
2.2.Metode HIRARC	11
BAB III METOLOGI PENELITIAN	18
3.1.Metodologi penelitian.....	18
3.2.Studi Kepustakaan	21
3.3.Teknik Pengumpulan Data.....	21
3.4.Teknik Analisa Data.....	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
4.1.Pengumpulan Data	23
4.2.Pengolahan Data.....	27

4.3.Hasil Dan Pembahasan	38
BAB V KESIMPULAN	40
5.1.Kesimpulan	40
5.2.Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

1.1. Luka bakar.....	3
1.2. Lantai Licin	4
2.1. HIRARC Pengendalian	16
3.1. Flowchart Penelitian Tugas Akhir	20
4.1. Membawa keranjang ke ruangan masak	28
4.2. Pengangkatan Keranjang adonan	28
4.3. Suhu ruangan masak	29
4.4. Cetakan rolade.....	30
4.5. Pemotongan plastik	30
4.6. Loyangan di pendingin.....	31
4.7. Area masak.....	31
4.8. Flowchart Kegiatan area produksi rolade	32

DAFTAR TABEL

2.1. Kolom <i>Probability/Likelihood</i> Peluang	14
2.2. Kolom <i>Severity/Keparahan</i>	15
2.3. <i>Matrix</i> Penilaian Risiko	15
4.2. Penilaian Resiko Kecelakaan Kerja.....	34