

## Pengaruh Penerapan K3 (Kesehatan Keselamatan Kerja) Dalam Produksi Makanan di Perusahaan Indonesia

Rhany Nainggolan<sup>1</sup>, Rizky Maulana Ramadhan<sup>2</sup>, Fatimah Malini Lubis<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Politeknik LP3I Jakarta dan [rhanynainggolan2213@gmail.com](mailto:rhanynainggolan2213@gmail.com)

<sup>2</sup> Politeknik LP3I Jakarta dan [Maulanarizky896@gmail.com](mailto:Maulanarizky896@gmail.com)

<sup>3</sup> Politeknik LP3I Jakarta dan [lubisfm@gmail.com](mailto:lubisfm@gmail.com)

---

### ABSTRAK

---

Kemajuan teknologi dan perkembangan zaman saat ini seharusnya dimanfaatkan agar menghasilkan produk yang mampu bersaing di pasar internasional. Namun, penggunaan perangkat kerja yang lebih rumit dapat menyebabkan penurunan efisiensi dan berpotensi mempengaruhi produktivitas karyawan secara negatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh implementasi sistem Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) terhadap jalannya proses produksi di industri makanan Indonesia. Pendekatan yang digunakan adalah studi literatur, yaitu metode yang mengumpulkan, menganalisis, dan menggabungkan informasi dari berbagai sumber yang terkait. Hasil dari penelitian ini mengungkapkan bahwa penerapan K3 dapat secara signifikan mengurangi angka kecelakaan dan penyakit akibat kerja dalam sektor makanan. Penelitian ini mengungkapkan bahwa penerapan K3 berperan penting dalam meningkatkan keselamatan serta kesehatan pekerja, sekaligus memperkuat kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku. Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa implementasi K3 dalam industri makanan di Indonesia berperan penting dalam meningkatkan keselamatan dan kesejahteraan pekerja, sekaligus memperkuat kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku.

*Kata Kunci: Penerapan K3 (Kesehatan Kerja), Produksi Makanan*

### ABSTRACT

---

Advancements in technology should be leveraged to create products that can compete in the global marketplace. However, the introduction of more complex machinery and tools may result in reduced efficiency and could negatively impact employee productivity. The purpose of this research is to assess how the implementation of Occupational Safety and Health (OHS) systems influences the production processes within Indonesia's food industry. The study adopts a literature review approach, which involves gathering, evaluating, and synthesizing information from various relevant sources. Findings from the research indicate that OHS implementation has a considerable impact on reducing workplace accidents and occupational illnesses in the food sector. The study further highlights that OHS is crucial in enhancing worker health and safety while ensuring adherence to relevant regulations. In conclusion, this research underscores the significant role of OHS in improving both worker welfare and regulatory compliance within the Indonesian food industry.

*Keywords: Implementation of K3 (Occupational Health), Food Production*

---

### PENDAHULUAN

Industri pangan adalah sektor yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan dasar masyarakat. Karena kontribusinya dalam memastikan pasokan makanan untuk semua lapisan sosial, industri ini dianggap sebagai sektor strategis di banyak negara. Namun, meskipun memiliki peran krusial, industri makanan menghadapi berbagai tantangan. Penggunaan mesin berat, bahan kimia, dan prosedur produksi yang rumit menambah risiko terhadap kesehatan dan keselamatan tenaga kerja. Selain itu, menjaga keamanan dan kualitas produk pangan tetap menjadi fokus utama untuk mempertahankan kepercayaan konsumen.

Implementasi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) merupakan sebuah sistem yang bertujuan untuk menjaga kesejahteraan tenaga kerja, mencegah terjadinya kecelakaan dan penyakit terkait pekerjaan. Penerapan K3 tidak hanya memberikan perlindungan bagi pekerja, tetapi juga memastikan perusahaan mematuhi peraturan yang berlaku, meningkatkan efisiensi kerja, dan memperbaiki reputasi perusahaan di mata masyarakat.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) memainkan peran yang amat krusial terhadap sektor industri makanan untuk menghindari terjadinya kecelakaan, mengurangi penyakit terkait pekerjaan, serta memastikan kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku. Penerapan K3 juga berkontribusi pada peningkatan produktivitas, perbaikan citra perusahaan, dan pengoptimalan penggunaan sumber daya. Dengan mematuhi K3, perusahaan dapat mengurangi biaya kesehatan, meningkatkan kesejahteraan pekerja, serta meminimalkan risiko hukum.

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur sejauh mana penerapan K3 dapat menurunkan angka kecelakaan, penyakit akibat kerja, dan biaya kesehatan di sektor industri makanan. Selain itu, penelitian ini juga ingin menggali bagaimana K3 dapat meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi, memperbaiki produktivitas, dan memperkuat reputasi perusahaan, serta mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan membangun budaya keselamatan di tempat kerja.

## LANDASAN TEORI

Simbolon, R. R., Harramain, F. P., & Sonjaya, M. R. P. (2024) menjelaskan bahwa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan upaya yang dilakukan untuk melindungi pekerja dari potensi bahaya yang dapat timbul di tempat kerja dengan tujuan memastikan keselamatan dan kesehatan setiap orang di tempat kerja. Mewujudkan lingkungan kerja yang lebih terjamin keamanannya dan mendukung kesehatan berperan dalam mengurangi risiko kecelakaan atau insiden yang dapat menyebabkan absensi panjang serta menambah biaya yang besar bagi perusahaan.

Pratama, A. A., & Nurwathi, N. (2022) menyatakan bahwa tingginya angka kecelakaan kerja dapat disebabkan oleh minimnya pemahaman mengenai urgensi implementasi keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di sektor industri maupun publik. Di banyak perusahaan, penerapan K3 masih sering dipandang sebagai formalitas semata, bukan sebagai langkah pencegahan untuk melindungi keselamatan pekerja.

Ekawaty, D., & Kohar, N. (2023) menjelaskan bahwa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) mencakup segala aspek yang berkaitan dengan perlindungan keselamatan, kesehatan, dan kesejahteraan pekerja. Dalam industri makanan, higiene pribadi petugas yang menangani makanan memiliki peran krusial untuk mencegah penularan penyakit melalui makanan.

Safira, Z., Sari, F., Salsabila, D., Riwayati, S., Qolby, D., & Wahyu, D. (2023) menyatakan bahwa penerapan K3 yang efektif dalam perusahaan merupakan tindakan yang diambil untuk menghindari terjadinya kecelakaan yang tidak diinginkan di lingkungan kerja, terutama di tempat kerja yang menggunakan alat atau mesin canggih dengan teknologi tinggi.

## METODE PENELITIAN

Dalam studi ini, penulis menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kajian literatur yang melibatkan pembacaan dan penggabungan berbagai sumber ilmiah, seperti artikel jurnal, artikel daring, dan tulisan relevan lainnya dalam sebuah jurnal yang komprehensif.

Menurut Rusli, M. (2021), penelitian deskriptif kualitatif merupakan pendekatan yang bertujuan untuk mendokumentasikan peristiwa-peristiwa yang dialami oleh individu. Peneliti mengajak individu atau kelompok untuk berbagi pengalaman mereka, dan informasi yang diperoleh selanjutnya disusun dan dipaparkan dalam bentuk uraian yang rinci. Penelitian ini mengumpulkan data alam penelitian deskriptif, informasi disampaikan melalui deskripsi verbal atau visual, berbeda dengan angka yang digunakan dalam penelitian kuantitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan fenomena alamiah atau buatan manusia, termasuk bentuk, aktivitas, atau karakteristik tertentu. Sementara itu, studi literatur melibatkan pengumpulan data, evaluasi informasi, serta analisis terhadap publikasi yang relevan, seperti buku atau artikel, untuk mendukung pertanyaan penelitian.

Menurut Ridwan, M., Suhar, A. M., Ulum, B., & Muhammad, F. (2021), kajian pustaka merupakan komponen penting dalam penelitian ilmiah. Kajian pustaka berfungsi sebagai dasar dalam penyusunan laporan penelitian dan mencegah terjadinya pengulangan penelitian yang sama. Literatur dapat diperoleh dengan berbagai cara, seperti membaca, memahami, menganalisis, mengkritisi, atau meninjau literatur dari berbagai sumber. Peneliti juga perlu melakukan analisis, sintesis, perbandingan hasil penelitian, serta merangkum informasi untuk membantu mencapai tujuan dan menjelaskan proses penelitian yang sedang dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini membahas tentang “Pengaruh Penerapan K3 (Kesehatan Keselamatan Kerja) Dalam Produksi Makanan yang dilakukan di beberapa Perusahaan maupun UMKM yang berada di Indonesia, berikut beberapa Perusahaan maupun UMKM :

- 1) UMKM Kabupaten Jember
- 2) UMKM Bali
- 3) UMKM Sumber Jaya Karawang
- 4) CV Roti Golden

UMKM di Kabupaten Jember adalah usaha skala mikro, kecil, dan menengah yang berorientasi pada produksi tape singkong, yaitu singkong yang melalui proses fermentasi. Usaha ini didirikan pada tahun 2010 oleh Bapak Samsul dan telah memiliki merek dagang sendiri, "CIPTA RASA". Tape Cipta Rasa dikenal dengan cita rasanya yang khas, sehingga banyak disukai oleh konsumen dan tetap bertahan hingga saat ini.

UMKM Sale Tangi Bali adalah usaha skala mikro, kecil, dan menengah yang berorientasi pada produksi kue klepon, dengan bahan dasar ubi ungu. Kue klepon yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tak kalah lezat dibandingkan klepon yang ada di Tanah Lot. Klepon Sale kini menjadi camilan populer yang sering disajikan dalam berbagai kesempatan acara, seperti pertemuan atau acara pernikahan. Kue klepon ini mempunyai ketahanan hingga 12 jam, dan kerusakannya dapat dikenali dari perubahan warna ungu muda menjadi ungu tua.

UMKM Wajid Mangga, yang berlokasi di Desa Sumberjaya, bergerak di bidang produksi makanan. Namun, kondisi lingkungan kerja di UMKM saat ini belum optimal, dengan ruang pemrosesan bahan pokok yang belum terorganisir dengan baik, lantai yang licin akibat tumpahan air, serta minimnya perlindungan keselamatan dalam proses pembuatan wajid, yang dapat memperbesar potensi kecelakaan di tempat kerja.

CV. Roti Golden, yang berlokasi di Kampung Sinagar, Desa Bojong, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Cianjur, adalah bisnis yang menjalankan dalam pembuatan roti untuk memenuhi permintaan pasar makanan. Perusahaan ini memproduksi roti tanpa pesanan khusus, meskipun ada juga pesanan yang diterima secara individual. Bahan baku utama yang digunakan meliputi tepung terigu, gula, garam, margarin, ragi, dan bahan perasa. Berdasarkan informasi yang diterima, perusahaan ini merupakan cabang dari CV. Roti Golden yang beroperasi di Ciamis. Salah satu masalah yang dihadapi perusahaan ini adalah tidak adanya perlengkapan alat pelindung diri (APD), serta penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang masih kurang atau bahkan jarang digunakan. Kondisi ini bisa meningkatkan risiko kecelakaan kerja, seperti ledakan oven, luka bakar akibat terkena panas oven atau minyak goreng, serta cedera kaki karena tertimpa loyang berisi roti, dan sebagainya.

Terdapat pemahaman bahwa penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dapat bervariasi antara satu perusahaan dengan perusahaan lainnya. Di bawah ini adalah perbandingan hasil dari empat perusahaan yang disajikan dalam tabel berikut:

Nama Perusahaan	Pengaruh Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) dalam produksi makanan di Perusahaan Indonesia		
	Jenis Makanan	Potensi Bahaya	Penerapan K3
UMKM KABUPATEN JEMBER	Makanan Tape Cita Rasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terluka kena gores pisau</li> <li>• Terkena panas dari dandang penanak singkong</li> <li>• Terpeleset Karena Lokasi Pencucian Singkong yang licin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengadaan Kotak P3K yang mencakup item-item berikut:</li> <li>• 20 pcs Kassa Steril ukuran 16x16 cm, 2 gulung</li> <li>• 2 gulung Perban ukuran 5 cm</li> <li>• 2 gulung Perban ukuran 10 cm</li> <li>• 10 pcs Plester Gulung 1/2 inci</li> <li>• 1 gulung Plester Cepat reguler</li> <li>• 2 pcs Kapas 25 gram</li> <li>• 1 pcs Mittela/Kain Segitiga</li> <li>• 12 pcs Gunting</li> <li>• 2 pasang Peniti</li> <li>• 2 pcs Sarung Tangan Lateks</li> <li>• 1 pcs Masker</li> <li>• 1 pcs Pinset</li> <li>• 1 pcs Penlight</li> <li>• 1 botol Gelas Cuci Mata</li> <li>• 1 botol NaCl 500 ml</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 botol Povidone iodine (60 ml)</li> <li>• 1 botol Alkohol 70%</li> </ul>
UMKM BALI	Makanan klepon	Pemakaian peralatan yang kurang higienis dapat meningkatkan potensi tercemarnya produk, yang akhirnya berisiko menimbulkan keracunan makanan.	<p>Melakukan pelatihan dan cara menggunakan alat, Pelatihan dilakukan melalui pendekatan praktik, yang meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan cara mencuci tangan yang benar dan efektif</li> <li>• Cara aman menggunakan pemotong ubi ungu untuk meminimalisir kecelakaan kerja</li> <li>• Mengedukasi Proses produksi dengan menerapkan personal hygiene, dengan menggunakan APD saat bekerja seperti : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masker</li> <li>▪ Penutup kepala</li> <li>▪ Sarung tangan</li> </ul> </li> </ul>
UMKM DESA SUMBER JAYA KABUPATEN KARAWANG	Makanan Wajid Mangga	Kecelakaan kerja dapat mencoreng reputasi sebuah perusahaan, terutama jika insiden tersebut terjadi karena kurangnya perhatian terhadap keselamatan karyawan, yang salah satunya disebabkan oleh tidak memadai peralatan P3K di tempat kerja.	<p>Menurut hasil observasi maka UMKM perlu mengadakan edukasi tentang pentingnya K3 dan pengadaan perlatan P3K untuk mengantisipasi Kecelakaan kerja seperti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sarung Tangan Karet</li> <li>▪ Masker</li> </ul>

CV ROTI GOLDEN	Makanan Roti	Apabila satu-satunya perlindungan yang dikenakan adalah sarung tangan, pekerja berisiko terkena sengatan listrik dari mesin, yang bisa berakibat fatal ketika memasukkan adonan ke mesin atau menata adonan yang telah tercetak di loyang. Ketidakhadiran alas kaki pelindung menyebabkan pekerja terpapar bahaya yang lebih besar, karena perlindungannya tidak menyeluruh.	Berdasarkan informasi yang diperoleh melalui pengamatan serta analisis data, sangat penting untuk memberikan pemahaman mengenai peran APD, serta perlunya penyediaan perlindungan tambahan seperti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sarung Tangan</li> <li>▪ Alat untuk memasukan adonan kedlam mixer</li> <li>▪ Sandal atau Sepatu untuk menghinadri aliran Listrik</li> <li>▪ Masker</li> <li>▪ Pengadaan tabung APAR</li> <li>▪ Apron</li> </ul>
----------------	--------------	--	--

**KESIMPULAN**

Tantangan dalam penerapan K3 di sektor makanan di Indonesia masih cukup besar, seperti rendahnya kesadaran tentang K3, keterbatasan sumber daya, dan kurangnya pemahaman serta keterampilan. Namun, perlu diingat bahwa K3 bukan sekadar kewajiban, melainkan juga merupakan investasi yang memberikan keuntungan bagi perusahaan. Untuk menerapkan K3 dengan efektif, dibutuhkan komitmen dari berbagai pihak, termasuk perusahaan, pekerja, dan pemerintah. Dengan meningkatkan kesadaran, memperbaiki akses terhadap sumber daya, serta memperluas pengetahuan dan kerjasama, kita dapat mewujudkan lingkungan kerja yang lebih terjamin keamanannya dan mendukung kesehatan sekaligus menjamin keamanan pangan bagi konsumen.

**REFERENSI**

Ekawaty, D., & Kohar, N. (2023). Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan Pada UMKM Teluk Pucung. *Masyarakat Pariwisata: Journal of Community Services in Tourism*, 78-91.

Kurniawati, D., Anggraeni, O. J., Dhamayanthi, W., Sundari, S., & Djamali, R. A. (2023). Pelatihan Manajemen K3 dan Manajemen Produksi pada UMKM Tape Cipta Rasa: K3 Management and Production Management Training for Cipta Rasa Tape MSMEs. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 107-112.

Navenata, R. C., & Masrofah, I. (2020, November). Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di Cv. Roti Golden Menggunakan Metode Preliminary Hazard Analysis. In *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2020* (pp. 1-9).

Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315-320.

Pratama, A. A., & Nurwathi, N. (2022). Penerapan K3 di Pabrik Tempe dengan Menggunakan Metode Job Safety Analysis. *Rekayasa Industri dan Mesin (ReTIMS)*, 4(1), 8-13.

- Ridwan, M., Suhar, A. M., Ulum, B., & Muhammad, F. (2021). Pentingnya penerapan literature review pada penelitian ilmiah. *Jurnal Masohi*, 2(1), 42-51.
- Rusli, M. (2021). Merancang penelitian kualitatif dasar/deskriptif dan studi kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 48-60.
- Safira, Z., Sari, F., Salsabila, D., Riwayati, S., Qolby, D., & Wahyu, D. (2023). Pentingnya Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada Mata Kuliah Produksi Busana Wanita di Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Implementasi*, 3(1), 26-32
- Seftyadi, I. F., & Hakim, A. (2023). *Edukasi budaya kerja K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) pada UMKM wajib Mangga. ABdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 1645-1650
- Simbolon, R. R., Harramain, F. P., & Sonjaya, M. R. P. (2024). Pentingnya Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Sebagai Faktor Penentu Optimalisasi Produktivitas Kerja. *Pajak dan Manajemen Keuangan*, 1(3), 17-31