

Edukasi Penggunaan Alat Pelindung Diri Pada Pekerja Industri Rumah Tangga Pangan di Pabrik Opak Empang Bumbu Imam Desa Tuntungan I, Kec. Pancur Batu, Kab. Deli Serdang Tahun 2023

Education On The Use Of Personal Protective Equipment For Household Food Industry Workers At The Opak Empang Bumbu Imam Factory, Tuntungan I Village, Kec. Pancur Batu, District. Serdang Deli Year 2023

Nurul Rahmah Siregar^{1*}, Amelia Fernanda², Maulida Neza Hayati³, Nurul Syahputri Siregar⁴, Rahma Aminah Putri⁵ & Regita Cahyani⁶

^{1*} Politeknik Kesehatan YRSU Dr. Rusdi, Indonesia

^{2,3,4,5,6} Mahasiswa D-III Keperawatan, Politeknik Kesehatan YRSU Dr. Rusdi, Indonesia

*Corresponding author: E-mail: yuyunboreg1809@gmail.com

Abstrak

Kebersihan pekerja yang menangani makanan adalah kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Saat menangani makanan, pekerja harus dalam keadaan sehat dan tidak menunjukkan gejala penyakit. Selain itu penanganan makanan juga harus mematuhi standar kebersihan dengan menjaga kebersihan diri serta menggunakan alat pelindung diri saat bekerja. Alat pelindung diri yang digunakan terdiri dari celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan masker. Tujuannya: Untuk mengetahui gambaran proses pengolahan berdasarkan analisis potensi bahaya, analisis kebijakan K3, analisis Sumber Daya Manusia, analisis prosedur, analisis sarana dan prasarana, dan pentingnya penggunaan alat pelindung diri (APD) tenaga penjamah makanan di Pabrik Opak Empang Bumbu Imam yang terletak di desa Tuntungan saya, kec. Pancur batu, kab. Deli Serdang. Metode : Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Hasil : Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap Pabrik Opak Bumbu Imam, dapat disimpulkan bahwa pabrik ini menghadapi risiko terkait keselamatan dan kesehatan pekerja. dalam proses pengolahan bahan makanan. Diperlukan kebijakan K3 yang jelas, peningkatan penggunaan APD, perbaikan sarana dan prasarana, serta peningkatan kesadaran dan pemahaman terkait K3 bagi para pekerja.

Kata Kunci: Pendidikan Kesehatan; Penggunaan APD; Pekerja Industri

DOI:

PENDAHULUAN

Kebersihan pekerja yang menangani makanan adalah kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Saat menangani makanan, pekerja harus dalam keadaan sehat dan tidak menunjukkan gejala penyakit. Alat pelindung diri yang digunakan terdiri dari celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan masker.

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, termasuk hasil pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan. Industri Rumah Tangga (IRT) adalah badan atau usaha yang melakukan kegiatan produksi di tempat tinggalnya dengan menggunakan peralatan berteknologi manual atau semi otomatis. (BPOM, 2019).

METODE

Kegiatan dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Pangan Opak Empang Bumbu Imam di Tuntungan I, kec. Pancur batu, kab. Deli serdang yang baru berdiri pada tahun 2020.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh peneliti dalam kurun waktu satu hari pada tanggal 24 November 2023 pada pukul 11.00-14.00 wib.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Saat pengupasan singkong, pada saat ini terjadi proses pengelupasan kulit singkong untuk menghasilkan singkong yang siap diolah. Singkong yang dikupas sekitar 200 kg/perhari. Pada proses ini dilakukan oleh 8 orang pekerja wanita. Potensi bahaya yang terdapat pada proses pengupasan yakni

potensi cedera dan tersayat pada tangan karena pisau yang digunakan untuk mengupas singkong dan gangguan pernapasan akibat debu/tanah pada singkong. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, pekerja bekerja menghabiskan waktu sekitar 10 jam perhari yakni dari pukul 07:30-17.30 dengan istirahat 1-2 kali selama 30 menit menyebabkan adanya keluhan nyeri pada pinggang dan juga tangan kanan. Dari hasil observasi dan wawancara, para pekerja dalam mengupas singkong tidak memakai APD seperti sarung tangan, sepatu, dan masker. Hanya beberapa orang saja yang menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, dikarenakan mereka mengaku jika menggunakan sarung tangan akan menyulitkan karena menjadi licin dan juga disebabkan oleh tidak disediakannya sarung tangan (APD) oleh pemilik pabrik.



Gambar 1

2. Pada saat penggilingan singkong, singkong yang telah digiling akan

digiling menjadi adonan yang nantinya akan menjadi bahan dasar opak. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Potensi bahaya meliputi luka cedera hingga jari terputus karena mesin penggiling jika tidak dioperasikan dengan hati-hati. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, selama proses penggilingan tidak terlihat jika mereka menggunakan alat pelindung diri hal ini dikarenakan sudah terbiasa dan dianggap menyulitkan mereka untuk bergerak secara cepat dan leluasa.



Gambar 2

3. Ketika pemerasan singkong, singkong yang telah digiling lanjut diperas untuk menghilangkan kandungan udara, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat sebelum diproses lebih lanjut menjadi opak. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Potensi bahaya yang terdapat pada proses pemerasan yakni jika alat pemeras tidak dirawat dengan baik atau tidak diatur dengan benar, ada kemungkinan bagi bagian-bagian yang longgar atau rusak sehingga menyebabkan cedera pada pekerja. Selain itu, lokasi untuk memecahkan

singkong ini basah dan berair sehingga menyebabkan lantai licin dan berpotensi hingga terpeleset dan terjatuh. Kemudian, lokasi pemerasan ini bersampingan dengan pamarutan singkong, sehingga dapat menyebabkan cedera berupa tergiling alat pamarut jika terjatuh ke arah alat pamarut tersebut.



Gambar 3

4. Pada penyaringan singkong, proses penyaringan dilakukan untuk mendapatkan singkong yang halus dan bersih dari serat atau kotoran lainnya. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja wanita. Bahaya dalam proses penyaringan yaitu terluka karena terkena bagian yang tajam dari alat penyaring. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, selama proses penyaringan sudah terlihat baik karena menggunakan alat pelindung diri mencegah tangan terluka namun, pekerja wanita tersebut mengeluh nyeri di pinggang dan juga tangan disebabkan melakukan gerakan maju dan mundur secara berulang dalam jangka waktu yang lama.



Gambar 4

5. Saat penyajian bumbu, dilakukan setelah adonan singkong siap, bumbu-bumbu seperti garam atau bahan lainnya ditambahkan untuk memberikan cita rasa khas pada opak. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja wanita.
6. Selanjutnya, mencetak opak. Adonan singkong yang telah dibumbui dicetak menjadi bentuk-bentuk tertentu. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Potensi bahaya bisa melibatkan alat-alat mesin yang digunakan dalam pencetakan yang dapat menimbulkan risiko cedera jika tidak dioperasikan dengan benar.



Gambar 5

7. Opak yang telah dicetak kemudian dikukus hingga matang untuk memastikan tekstur dan cita rasa yang tepat. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Bahaya bisa timbul dari pemanasan yang tinggi, seperti risiko terbakar atau terkena panas yang dapat menyebabkan luka bakar.



Gambar 6

8. Opak yang sudah dikukus kemudian dijemur secara tradisional atau dengan mesin untuk mengurangi kadar udara hingga mencapai tingkat kering yang sesuai. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Risiko bahaya kontaminasi oleh debu, kotoran, atau benda asing lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas produk akhir dan terkena radiasi sinar UVA dan UVB apabila tidak memakai APD.



Gambar 7

9. Opak yang telah kering dikemas secara higienis untuk menjaga kebersihan dan kualitasnya sebelum didistribusikan ke pasaran. Pada proses ini dilakukan oleh 1 orang pekerja pria. Bahaya dapat terjadi jika pengemasan dilakukan secara tidak higienis, yang dapat menyebabkan kontaminasi dan risiko kesehatan bagi konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh pemilik pabrik dan beberapa pekerja orang, diperoleh bahwa tidak ada kebijakan K3 di pabrik opak ini, bahkan para pekerja dan pemiliknya juga tidak mengetahui tentang K3. Hal ini dikarenakan, pabrik opak ini merupakan pabrik rumahan yang menjalankan kegiatannya sesuai dengan yang sudah diajarkan atau sesuai dengan hal-hal yang biasa dilakukan, tanpa adanya prosedur khusus dan tertulis. Dalam melaksanakan upaya pencegahan kecelakaan kerja, pabrik opak ini hanya menyediakan kotak P3K saja, dan apabila kecelakaan yang lebih parah terjadi, maka pemilik bersama pekerja lain akan membawa korban ke puskesmas terdekat.

Tidak ada rambu-rambu K3 di pabrik ini, tidak ada poster, dan tidak ada ahli K3 khusus di pabrik ini. Pengawasan terkait K3 dilaksanakan sendiri oleh para pekerja dengan melindungi dan menjaga diri mereka masing-masing dengan sikap berhati-hati dan pengawasan juga dilakukan oleh rekan pekerja yang bekerja di bagian yang terdekat. Apabila terdapat kendala-kendala dalam bekerja, maka para pekerja akan memberitahukannya kepada pemilik pabrik opak ini.

yakni potensi cedera dan tersayat pada tangan karena pisau yang digunakan untuk mengupas singkong dan gangguan pernapasan akibat debu/tanah pada singkong. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, pekerja bekerja menghabiskan waktu sekitar 10 jam perhari yakni dari pukul 07:30-17.30 dengan istirahat 1-2 kali selama 30 menit menyebabkan adanya keluhan nyeri pada pinggang dan juga tangan kanan. Dari hasil observasi dan wawancara, para pekerja dalam mengupas singkong tidak memakai APD seperti sarung tangan, sepatu, dan masker. Hanya beberapa orang saja yang menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan, dikarenakan mereka mengaku jika menggunakan sarung tangan akan menyulitkan karena menjadi licin dan juga disebabkan oleh tidak disediakannya sarung tangan (APD) oleh pemilik pabrik.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap Pabrik Opak Bumbu Imam, dapat disimpulkan bahwa pabrik ini menghadapi risiko terkait keselamatan dan kesehatan pekerja. Dari proses pengolahan singkong hingga tahap akhir pengemasan, setiap langkah produksi memiliki potensi bahaya, mulai dari cedera fisik hingga risiko kecelakaan. Kurangnya kebijakan terkait Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) serta minimnya penggunaan alat pelindung diri (APD) menjadi perhatian utama. Kondisi sumber daya manusia yang tidak memadai, dan kondisi kerja yang kurang ergonomis juga

merupakan masalah yang perlu diperhatikan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 16 Tahun 2019
- Kristanto, VH (2018). Metodologi Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI). Yogyakarta: CV.Budi Utama.
- Moh. Nazir, Metodologi Penelitian, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 2009)
- A.M Sugeng Budiono. (2018) Manajemen Risiko Dalam Hiperkes dan Keselamatan Kerja dalam Bunga Rampai Hiperkes dan KK, Semarang, Badan Penerbit Universitas Diponegoro