

85  
+ 23/10/19

**LAPORAN KERJA PRAKTIK  
DI PT. TRANSMART CARREFOUR  
MEDAN**

**DISUSUN OLEH :**  
**DOHARMAN F. K. LUMBAN GAOL**  
**NPM : 158150045**



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS MEDAN AREA  
MEDAN  
2019**

**LAPORAN KERJA PRAKTEK**  
**Di PT. TRANS RETAIL INDONESIA**

**MEDAN**

Oleh :

DOHARMAN FEFFI KRISTIANTO LUMBAN GAOL

158150045

Disetujui Oleh :

Koordinator Kerja Praktik



Yudi Daeng Poliwangi, ST, MT.

NIP. 0112118503

Dosen Pembimbing I



Sirmas Munte, ST, MT.

NIDN. 0125068401

Dosen Pembimbing II



Yuana Delvika, ST, MT.

NIDN. 0125068401

Diketahui

Manager Departemen



Sarjono Panjaitan S.H.

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS MEDAN AREA**

**2019**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis. Hingga saat ini penulis masih diberikan kesehatan dan rezeki yang berlimpah ruang sehingga dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek di PT. Trans Retail Indonesia dengan baik. Tanpa pertolongan tentu saya tidak akan sanggup menyelesaikan laporan kerja praktek ini dengan baik.

Banyak tantangan dalam proses penulisan tidak mematahkan semangat, kesabaran, keikhlasan sehingga penulis sampailah pada akhir penulisan. Adapun Laporan Praktek Kerja ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area. Laporan praktek kerja ini berjudul “

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih atas bantuan tenaga, pikiran, serta bimbingan yang telah diberikan dalam menyelesaikan skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Ayah Ibu tercinta yang telah memberi dukungan baik secara moral maupun materi dan doa yang tak henti - henti, serta seluruh keluarga yang saya sayangi.
2. Bapak Dr. Faisal Amri Tanjung, S.ST, MT selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Medan Area.
3. Bapak Yudi Daeng Poliwangi, ST, MT selaku Ketua Program Studi Teknik Industri, Universitas Medan Area.
4. Bapak Sirmas Munte, ST, MT selaku Pembimbing I.
5. Ibu Yuana Delvika, ST, MT selaku Pembimbing II.
6. Bapak Abdul Gani SGM PT. Trans Retail Indonesia.
7. Bapak Sarjono Panjaitan S.H. Pembimbing di PT, Trans Retail Indonesia.
8. Seluruh Dosen dan Staf Fakultas Teknik yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.
9. Keluarga dan teman teman seangkatan yang saya sayangi yang selalu memberikan dukungan dan mengingatkan kembali ketika saya galau dan putus asa.

10. Abang dan Kakak senior Teknik Industri Universitas Medan Area yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Dengan rasa suka cita penulis mengucapkan syukur dan mohon doa kepada Tuhan Yang Maha Esa agar selalu diberkahi dalam melakukan pekerjaan maupun aktivitas sehari-hari. Sekali lagi penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak dari manapun yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan praktek kerja ini, tanpa kalian semua penulis sadar tidak akan mampu untuk mengerjakan ini.

Penulis menyadari laporan praktek kerja ini tidak luput dari kekurangan maupun kesalahan, karena itu penulis mengharapkan masukan-masukan yang membangun demi kesempurnaan laporan praktek kerja ini, semoga laporan praktek kerja ini dapat memberikan referensi yang tidak terlupakan nantinya.

Medan, 20 Agustus 2019



Doharman F. K. Lumban Gaol

NIM. 158150045

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Kerja Praktik.....	1
1.2 Tujuan Kerja Praktik.....	2
1.3 Manfaat Kerja Praktik.....	2
1.4 Ruang Lingkup Kerja Praktik .....	3
1.5 Metodologi Kerja Praktik .....	4
1.6 Metode Pengumpulan Data dan Informasi .....	5
<b>BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b>	
2.1. Sejarah Perusahaan .....	6
2.2. Ruang Lingkup Bidang Usaha .....	8
2.3. Lokasi Perusahaan .....	9
2.4. Daerah Perusahaan.....	9
2.5. Struktur Organisasi Perusahaan .....	10
2.5.1. Deskripsi dan Uraian Tugas.....	12
2.5.2. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja .....	13
2.5.3. Sistem Pengupahan dan Fasilitas dari Perusahaan.....	13
<b>BAB III : PROSES PRODUKSI</b>	
3.1. Proses Produksi .....	15
3.2. Standart Mutu Produk.....	15
3.3. Bahan Yang Digunakan .....	16
3.3.1. Bahan Baku.....	16
3.3.2. Bahan Penolong .....	16
3.4. Uraian Proses Produksi .....	16
3.4.1. Penimbangan Bahan.....	17
3.4.2. Pengadukan di dalam Mixer .....	17

3.4.3. Peragian ( <i>fermentation</i> ) .....	17
3.4.4. Membulatkan ( <i>rounding</i> ).....	18
3.4.5. Proses Pembentukan .....	18
3.4.6. Pengembangan Adonan .....	18
3.4.7. Pembakaran Adonan .....	18
3.4.8. Pengemasan Produk .....	18
3.5. Peralatan Produksi .....	18
3.6. Utilitas.....	21
3.7. <i>Safety and Fire Protection</i> .....	21

## **BAB IV : TUGAS AKHIR**

4.1. Pendahuluan .....	23
4.1.1. Latar Belakang Masalah .....	23
4.1.2. Asumsi .....	24
4.1.3. Rumusan Masalah .....	24
4.1.4. Tujuan Penelitian .....	24
4.2. Landasan Teori.....	25
4.2.1. Pengertian K3.....	25
4.2.2. Konsep <i>HIRARC</i> .....	28
4.2.3. Penilaian Resiko.....	29
4.2.4. Pengendalian Resiko.....	29
4.3 Metodologi Penelitian.....	30
4.3.1 Deskriptif Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
4.3.1.1. Deskriptif Lokasi dan Waktu .....	30
4.3.2. Jenis Penelitian dan Sumber Daya Penelitian.....	30
4.3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	31
4.3.4. Teknik Pengolahan Data .....	32
4.3.5. Kerangka Konseptual.....	32

## **BAB V : KESIMPULAN dan SARAN**

5.1. Kesimpulan .....	33
5.2. Saran .....	33

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Proses Produksi, <i>Hazard</i> dan <i>Effect</i> .....	26
--	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi .....	11
Gambar 1.2 Block diagram proses produksi Adonan Croissan .....	17
Gambar 1.3 Mesin <i>Mixer</i> .....	19
Gambar 1.4 Timbangan .....	19
Gambar 1.5 Pisau .....	20
Gambar 1.6 Baskom.....	20
Gambar 1.7 <i>Oven</i> .....	21
Gambar 1.8 Hubungan K3 dengan kinerja karyawan.....	32



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Kerja Praktek**

Program Studi Teknik Industri merupakan wawasan ilmu pengetahuan yang luas dan dapat mencakup ke segala bidang pekerjaan. Program Studi Teknik Industri mempelajari banyak hal dimulai dari faktor manusia yang bekerja (sumber daya manusia) beserta faktor-faktor pendukungnya seperti mesin yang digunakan, proses pengerjaan, serta meninjaunya dari segi ekonomi, sosiologi, keergonomisan alat (fasilitas) maupun lingkungan yang ada. Teknik Industri juga memperhatikan segi sistem keselamatan dan kesehatan kerja yang wajib dimiliki, bagaimana pengendalian suatu sistem produksi, pengendalian (kontrol) kualitas, dan sebagainya. Mahasiswa Program Studi Teknik Industri diwajibkan untuk mampu menguasai ilmu pengetahuan yang telah diajarkan kemudian mengaplikasikannya ke dalam kehidupan sehari-hari antara lain dalam kehidupan (realita) dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa Teknik Industri diharapkan mampu bersaing dalam dunia kerja karena luasnya wawasan ilmu pengetahuan yang telah dimilikinya.

Mahasiswa diberikan sebuah kesempatan untuk mengalami lalu mengaplikasikan dan kemudian menemukan permasalahan serta menyelesaikannya ke dalam dunia kerja. Kesempatan itu diberikan Universitas kepada mahasiswa melalui suatu program kuliah kerja praktek. Mahasiswa diharapkan setelah mengikuti kerja praktek ini mampu menemukan solusi yang dibutuhkan untuk permasalahan yang terjadi dalam sebuah perusahaan dengan berbagai pendekatan yang sesuai. Selain itu dengan adanya kerja praktek ini diharapkan mampu menciptakan hubungan yang positif antara mahasiswa, universitas dan perusahaan yang bersangkutan. Hubungan yang baik ini pun dapat dimungkinkan dilanjutkan antara mahasiswa dengan perusahaan yang bersangkutan setelah mahasiswa tersebut menyelesaikan pendidikannya.

Maka dari itu berdasarkan berbagai pertimbangan yang telah dikemukakan di atas, program mata kuliah kerja praktek adalah suatu hal yang cukup penting untuk dilakukan setiap mahasiswa agar menunjang pengetahuan dan pengalaman kerja yang dibutuhkan dalam dunia kerja yang akan dihadapi dewasa ini. Adapun perusahaan yang dipilih sebagai tempat kerja praktek ini adalah di PT. TRANS RETAIL INDONESIA, yang bergerak dibidang usaha retail yang menyediakan berbagai jenis produk mulai dari produk jenis makanan, dan minuman, pakaian, peralatan rumah tangga, peralatan olah raga, hingga elektronik.

## **1.2. Tujuan Kerja Praktek**

Adapun yang menjadi tujuan dalam kerja praktik ialah :

1. Menerapkan pengetahuan mata kuliah ke dalam pengalaman nyata.
2. Mengetahui perbedaan antara penerapan teori dan pengalaman kerja nyata yang sesungguhnya.
3. Menyelesaikan salah satu tugas pada kurikulum yang ada pada Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.
4. Mengenal dan memahami keadaan di lapangan secara langsung, khususnya di bagian produksi.

## **1.3. Manfaat Kerja Praktek**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam kegiatan kerja praktek ini adalah:

1. Manfaat bagi mahasiswa sendiri antara lain sebagai berikut :
  - a. Dapat mengaplikasikan teori-teori yang diperoleh pada saat mengikuti perkuliahan dengan praktek lapangan.
  - b. Mahasiswa dapat mengenalkan dan membiasakan diri terhadap suasana kerja sebenarnya sehingga dapat membangun etos kerja yang baik, serta sebagai upaya untuk memperluas cakrawala wawasan kerja.
2. Manfaat bagi perguruan tinggi antara lain sebagai berikut :
  - a. Dapat menjalin kerja sama yang baik antara perusahaan dengan Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
  - b. Program Studi Teknik Industri dapat lebih dikenal secara luas sebagai forum disiplin ilmu terapan yang sangat bermanfaat bagi perusahaan.

3. Manfaat bagi perusahaan antara lain sebagai berikut :

- a. Hasil kerja praktek dapat dijadikan sebagai bahan masukan dalam mengoreksi kembali sistem kerja yang ada di PT. TRANS RETAIL INDONESIA.
- b. Dapat mengetahui perkembangan ilmu pengetahuan yang ada di perguruan tinggi khususnya Program Studi Teknik Industri sehingga menjadi tolak ukur bagi perusahaan untuk pengembangan kedepan.
- c. Sebagai wadah bagi perusahaan untuk menciptakan citra yang positif bagi masyarakat.

#### **1.4. Ruang Lingkup Kerja Praktek**

Adapun ruang lingkup kerja praktek adalah sebagai berikut :

1. Setiap mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan harus melakukan kerja praktek pada perusahaan pemerintah atau swasta.
2. Kerja praktek dilakukan pada PT. TRANS RETAIL INDONESIA, yang bergerak dalam bidang pembuatan pakan roti.
3. Kerja praktek ini meliputi bidang-bidang yang berkaitan dengan disiplin ilmu Teknik industri, antara lain :
  - a. Ruang lingkup bidang usaha
  - b. Organisasi dan manajemen
  - c. Teknologi
  - d. Proses produksi
4. Kerja praktek ini harus memiliki sifat-sifat sebagai berikut :
  - a. Latihan kerja yang disiplin dan bertanggungjawab terhadap pekerjaan, serta dengan para pekerja dalam perusahaan yang bersangkutan.
  - b. Mengajukan usulan-usulan perbaikan seperlunya dari sistem kerja atau proses yang selanjutnya dimuat dalam berupa laporan.

## **1.5. Metodologi Kerja Praktek**

Prosedur yang dilaksanakan dalam kerja praktek meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

### **1. Tahap Persiapan.**

Yaitu mempersiapkan hal-hal yang penting untuk kegiatan penelitian antara lain :

- a. Pemilihan perusahaan tempat kerja praktek.
- b. Pengenalan perusahaan baik melalui secara langsung ke tempat perusahaan ataupun melalui internet.
- c. Permohonan kerja praktek kepada program Studi Teknik Industri dan perusahaan.
- d. Konsultasi dengan koordinator kerja praktek dan dosen pembimbing.
- e. Penyusunan laporan.
- f. Pengajuan proposal kepada ketua program Studi Teknik Industri.
- g. Seminar proposal.

### **2. Tahap Orientasi**

Mempelajari buku-buku karya ilmiah, jurnal, majalah, dan referensi lainnya yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi perusahaan.

### **3. Peninjauan Lapangan.**

Melihat cara ini dan metode kerja dari persoalan perusahaan sekaligus mempelajari aliran bahan dan wawancara langsung dengan karyawan dan pimpinan perusahaan. Melihat cara dan metode kerja dari perusahaan sekaligus mempelajari aliran bahan dan wawancara langsung dengan karyawan dan pimpinan perusahaan.

### **4. Pengumpulan Data**

Pengumpulan data untuk tugas khusus dan data-data yang berhubungan dengan judul proposal.

### **5. Analisis dan Evaluasi**

Data yang diperoleh/dikumpulkan, dianalisis dan dievaluasi dengan menggunakan metode yang telah ditetapkan.

## **6. Membuat Draft Laporan Kerja Praktek**

Penulisan draft kerja praktek dibuat sehubungan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.

## **7. Asistensi**

Draft laporan kerja praktek diasistensi pada dosen pembimbing.

## **8. Penulisan Laporan Kerja Praktek**

Draf Laporan kerja praktek yang telah diasistensi diketik rapi dan dijilid.

### **1.6. Metode Pengumpulan Data dan Informasi**

Untuk kelancaran kerja praktek di perusahaan, maka perlu dilakukan pengumpulan data yang telah diperoleh sesuai dengan yang diinginkan dan kerja praktek selesai tepat waktunya. Data-data yang telah diperoleh dari perusahaan dapat dikumpulkan dengan cara sebagai berikut :

1. Melakukan pengamatan langsung di lapangan bertujuan agar dapat melihat secara langsung proses-proses yang ada di lapangan serta mencari permasalahan yang ada di lapangan.
2. Melihat laporan administrasi serta catatan-catatan perusahaan yang berhubungan dengan data-data yang dibutuhkan.
3. Wawancara dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang berhubungan dengan perusahaan/pabrik baik mengenai proses produksi, organisasi dan manajemen, pemasaran dan semua yang berkenan dengan perusahaan/pabrik.
4. Melakukan diskusi dengan pembimbing dan para karyawan untuk mencari jawaban terkait masalah-masalah di lapangan.

Pengumpulan data dalam melaksanakan kerja praktek ini digunakan untuk penulisan laporan kerja praktek serta tugas khusus. Adapun data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut :

1. Data tentang gambaran umum perusahaan, menyangkut :
  - a. Sejarah Perusahaan
  - b. Lokasi Perusahaan
2. Data tentang organisasi dan manajemen menyangkut :
  - a. Struktur organisasi perusahaan
  - b. Tugas dan tanggung jawab.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **2.1. Sejarah Perusahaan**

Perusahaan Carrefour diciptakan di Perancis pada tahun 1959. Carrefour hypermarket pertama dibuka pada tahun 1963, di SainteGenevieve-des-bois. Pada tahun 1999, bergabung dengan Promodes Carrefour, dan menjadi pemimpin bisnis ritel di Eropa, perusahaan terbesar kedua di seluruh dunia. Selama 40 tahun, Carrefour telah tumbuh menjadi salah satu terkemuka di dunia kelompok distribusi, di dunia pengecer, dan di Eropa. Saat ini Carrefour mengoperasikan empat format toko utama yaitu: hypermarket, supermarket, toko diskon dan kenyamanan.

Grup Carrefour saat ini memiliki lebih dari 12.500 toko, perusahaan, baik yang dioperasikan atau waralaba. Carrefour saat ini beroperasi di tiga pasar utama yaitu: Eropa, Amerika Latin dan Asia. Dengan hadir di 29 negara, lebih dari 52 persen omzet Carrefour berasal dari luar Perancis. Carrefour melihat potensi kuat untuk pertumbuhan internasional lebih lanjut di masa depan, terutama di pasar nasional besar seperti Cina, Brasil, Indonesia, Polandia dan Turki. Di manapun berada, Carrefour selalu secara aktif berkomitmen untuk mempromosikan pembangunan ekonomi lokal. Karena kegiatan eceran di Carrefour berhubungan dengan konsumen secara langsung, maka perekrutan lokal Carrefour secara konsisten menekankan pada pelatihan manajemen dan staf pada pekerjaan di mana pun mereka bekerja.

Biasanya, kelompok Carrefour akan menjadi salah satu perusahaan swasta terkemuka di setiap negara dimana perusahaan beroperasi. Kelompok Carrefour di negara-negara seperti Brazil, Argentina, Kolombia, Italia dan Yunani berupaya untuk mendukung pemasok lokal, dengan 90-95 persen produk pada rak-rak bersumber secara lokal, tergantung pada negara.

Carrefour Indonesia memulai sejarahnya di Indonesia pada bulan Oktober 1998 dengan membuka unit pertama di Cempaka Putih. Pada saat yang sama, Continent, juga sebuah paserba dari Perancis, membuka unit pertamanya di Pasar Festival. Pada penghujung 1999, Carrefour dan Promodes (Induk perusahaan

Continent) sepakat untuk melakukan penggabungan atas semua usahanya di seluruh dunia. Penggabungan ini membentuk suatu grup usaha ritel terbesar kedua di dunia dengan memakai nama Carrefour. Dengan terbentuknya Carrefour baru ini, maka segala sumber daya yang dimiliki kedua group tadi menjadi difokuskan untuk lebih memenuhi dan memuaskan kebutuhan pelanggan. Penggabungan ini memungkinkan untuk meningkatkan kinerja paserba, mendapat manfaat dari keahlian karyawan-karyawan Carrefour di Indonesia dan di dunia, dan mengantisipasi terjadinya evolusi ritel dalam skala nasional dan global.

Pada bulan Januari 2008 PT. Carrefour Indonesia berhasil menyelesaikan proses akuisisi terhadap PT. Alfa Retailindo Tbk. Carrefour Indonesia memiliki lebih dari 60 gerai yang tersebar di Jakarta, Bandung, Surabaya, Denpasar, Yogyakarta, Semarang, Medan, Palembang dan Makasar yang didukung lebih dari 11.000 karyawan profesional yang siap untuk melayani para konsumen.

Carrefour Indonesia berkomitmen untuk memberikan peluang yang lebih besar bagi pemasok skala kecil untuk menjual produknya di setiap gerai Carrefour yang ada di Indonesia. Komitmen Carrefour pada usaha kecil yaitu dengan memberikan rencana pengembangan usaha bagi pemasok skala tersebut dalam kurun waktu 1 hingga 2 tahun. Selain itu Carrefour memberikan kelonggaran biaya syarat perdagangan (*trading term*). Konsep paserba merupakan konsep perdagangan eceran yang diciptakan oleh Carrefour yang dirancang untuk memuaskan para konsumen.

Di Indonesia, terutama di Jakarta, Carrefour dengan cepat menjadi suatu tempat belanja pilihan bagi seluruh keluarga. Kemudian ditambah dengan adanya fasilitas-fasilitas pelengkap seperti snack corner, food court, parkir gratis di paserba-paserba tertentu, bahkan dengan adanya garansi harga dan garansi kualitas, maka paserba Carrefour benar-benar merupakan tempat belanja keluarga.

Carrefour telah memiliki banyak gerai yang tersebar hampir diseluruh kota di Indonesia. Salah satunya adalah gerai Carrefour yang terletak di Lebak Bulus, Jakarta Selatan yang dijadikan tempat penelitian kali ini. Carrefour hypermarket Lebak Bulus, Jakarta Selatan didirikan tanggal 12 September 2001. Carrefour hypermarket Lebak Bulus memiliki luas area sebesar 9.637 m<sup>2</sup>. Carrefour hypermarket Lebak Bulus merupakan gerai yang memiliki tingkat penjualan atau

omzet terbesar dibandingkan dengan gerai-gerai Carrefour wilayah lainnya di Indonesia. Kantor pusat Carrefour Indonesia juga terletak pada lokasi tersebut atau satu gedung dengan gerai Carrefour Lebak Bulus tersebut.

## 2.2. Ruang Lingkup Bidang Usaha

Carrefour hypermarket merupakan usaha retail yang menyediakan berbagai jenis produk, mulai dari produk jenis makanan dan minuman, pakaian, peralatan rumah tangga, peralatan olah raga, hingga elektronik. Secara umum, produk yang dijual di Carrefour hypermarket digolongkan kedalam lima kelompok, yaitu *Grocery*, *Fresh*, *Bazaar*, *Appliance*, dan *Textile*. Pengelompokan ini dilakukan untuk memudahkan dalam mengelola produk dan untuk memudahkan konsumen dalam mencari serta memilih produk yang akan dibeli.

Produk yang termasuk kedalam kelompok *Grocery* merupakan produk kebutuhan sehari-hari. Produk-produk tersebut diantaranya:

1. *Food*
2. *Dry grocery*
3. *Cleaning*
4. *Cosmetics*

Produk-produk yang termasuk kedalam kelompok *Fresh* merupakan produk-produk yang memiliki masa segar cukup singkat. Produk-produk tersebut diantaranya:

1. Jajanan pasar
2. Ikan
3. Makanan siap saji
4. Buah dan sayuran
5. Daging, ayam, dan nugget curah
6. Bakery

Produk-produk yang termasuk kedalam kelompok *Bazaar* merupakan produk-produk kebutuhan rumah tangga. Produk-produk tersebut diantaranya:

1. Alat tulis.
2. Produk rumah tangga.
3. Peralatan kebun.



#### 4. Alat olah raga.

Produk-produk yang termasuk kedalam kelompok *Appliance* merupakan produk-produk elektronik. Produk-produk tersebut diantaranya:

1. *Small appliances*: alat-alat rumah tangga yang tergolong kecil, misalnya: sertika dan microwave.
2. *Big appliances*: alat-alat rumah tangga yang tergolong besar, misalnya: mesin cuci dan kulkas.
3. Komputer
4. VCD, LCD, dan Televisi

Produk-produk yang termasuk kedalam kelompok *Textile* merupakan produk-produk pakaian. Produk-produk tersebut diantaranya:

1. Pakaian bayi dan anak
2. Pakaian pria dewasa
3. Pakaian wanita dewasa
4. Pakaian dalam
5. Sepatu

### **2.3. Lokasi Perusahaan**

Lokasi PT. Transmart Carrefour Medan terletak di Jl.Gatot Subroto No.30, Sekip, Medan Petisah, Kota Medan, Sumatera Utara 20113. Lokasi tersebut dinilai cukup strategis dikarenakan berada disekitaran titik pertengahan kota Medan, sehingga memudahkan akses bagi seluruh warga kota Medan untuk berbelanja ke Transmart Carrefour Medan.

### **2.4. Daerah Pemasaran**

Seperti yang telah dijelaskan pada bagian sebelumnya, cakupan wilayah pemasaran PT. Transmart tersebar di seluruh wilayah Indonesia mulai dari Jawa, Sumatera dan daerah lainnya. Untuk Sumatera Utara terdapat dua titik lokasi yang digunakan yaitu Plaza Medan Fair dan Citra Garden Medan.

## 2.5. Struktur Organisasi Perusahaan

Pengertian struktur organisasi adalah sebuah susunan berbagai komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi yang ada di masyarakat. Dengan adanya struktur organisasi maka kita bisa melihat pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan yang berbeda bisa dikoordinasikan dengan baik.

Selain itu, dengan adanya struktur organisasi kita bisa mengetahui beberapa spesialisasi dari sebuah pekerjaan, saluran perintah, maupun penyampaian laporan. Dalam struktur organisasi terdapat hubungan antar komponen dan posisi yang ada di dalamnya, dan semua komponen tersebut mengalami saling ketergantungan. Artinya masing-masing komponen dalam struktur organisasi akan saling mempengaruhi yang pada akhirnya akan berpengaruh pada sebuah organisasi secara keseluruhan.

Struktur organisasi dibuat untuk menjalankan perusahaan sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing jabatan. Struktur organisasi secara jelas mampu memisahkan tanggung jawab dan wewenang anggotanya.

Jika dalam suatu bisnis atau perusahaan tidak memiliki komponen penting dalam struktur organisasi tersebut bisa jadi akan mengalami gangguan kedepannya, salah satunya dalam hal alur manajemen dan pengelolaan.

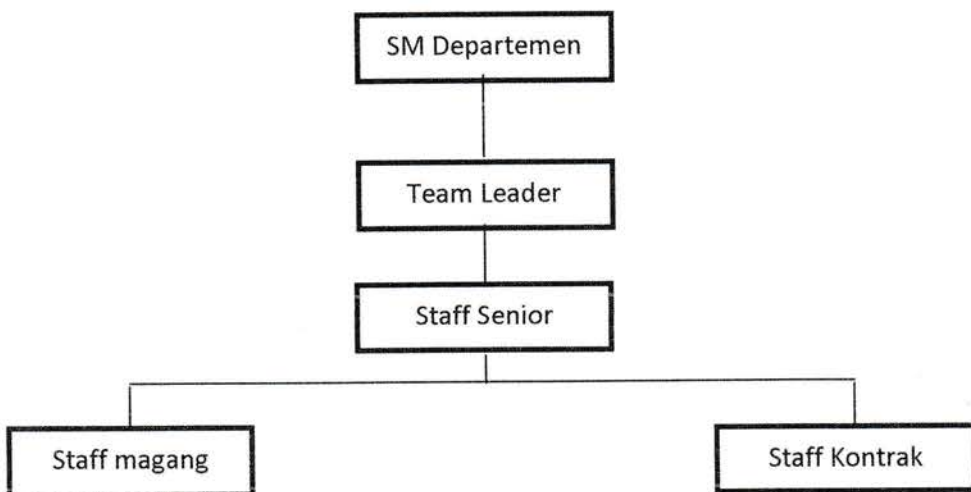
Sesuai dengan pengertian struktur organisasi, berikut ini beberapa alasan penting kenapa struktur organisasi harus ada dalam bisnis yang sedang berkembang:

1. Setiap anggota dalam organisasi memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Tumpang tindih wewenang dapat menjadi masalah serius dalam sebuah struktur organisasi, misalnya saja jika dalam sebuah perusahaan memiliki 2 pimpinan sekaligus dapat menyebabkan adanya kebingungan dalam hal pengambilan keputusan cepat. Idealnya memang seharusnya hanya satu pimpinan saja, namun jika memang terdapat lebih dari satu, masing-masing pimpinan dapat dibedakan berdasarkan tanggung jawabnya. Di sinilah pentingnya struktur organisasi dalam bisnis yang sedang berkembang.
2. Struktur organisasi menjelaskan kedudukan dan posisi dari masing-masing anggota. Dalam hal ini melalui bagan struktur organisasi dapat memperjelas alur komunikasi antar tim. Koordinasi dibutuhkan untuk menghindari adanya

*missed communication* yang dapat memberikan dampak negatif bagi bisnis yang sedang berkembang dan dapat digunakan sebagai dasar dalam penyelesaian pekerjaan yang membutuhkan komunikasi antar jabatan.

3. Fungsi struktur organisasi berikutnya adalah kejelasan dalam jalur hubungan. Dalam melakukan tugas dan tanggung jawab, setiap anggota dalam organisasi harus terlihat jelas dalam struktur organisasi sehingga proses pekerjaan lebih efisien dan saling memberikan keuntungan.
4. Adanya struktur organisasi penting untuk pengendalian dan pengawasan dari seorang pimpinan terhadap bawahannya. Tercapainya tujuan dari berdirinya suatu bisnis adalah melalui pengendalian dan pengawasan rutin untuk melakukan evaluasi kinerja sesuai dengan tugas dan fungsi masing-masing anggota. Bisnis yang ideal adalah bisnis yang dijalankan dari tim yang terkoordinasi dengan baik dan benar. Tujuan berdirinya suatu bisnis sangat ditentukan dari kerjasama tim yang terkoordinasi tugas dan fungsinya melalui struktur organisasi.

Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Transmart Carrefour Medan mengikuti sistem atau struktur yang digunakan oleh pusat seperti yang diperlihatkan pada gambar 2.1 berikut ini.



**Gambar 2.1. Struktur Organisasi Breadshop Transmart Carrefour**

### 2.5.1. Deskripsi dan Uraian Tugas

Setiap karyawan mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sudah diatur oleh perusahaan tersebut. Kedisiplinan dalam melaksanakan tugas yang telah diberikan akan meningkatkan kinerja perusahaan sehingga tujuan dapat tercapai. Pembagian tugas dari tiap-tiap jabatan pada struktur organisasi PT. Transmart Carrefour Medan diatas adalah:

#### 1. Sales Manager

Tugas dan tanggung jawab sales manager adalah:

- a. Melakukan kontroling terhadap ketersediaan dan kelengkapan barang
- b. Membuat laporan pencapaian target penjualan pada setiap akhir bulan dan melaporkannya kepada store manager bilamana target penjualan yang diharapkan tidak tercapai.

#### 2. Team Leader

Tugas dan tanggung jawab team leader adalah:

- a. Membuat jadwal shift kerja pramuniaga yang menjadi bawahannya
- b. Mengatur pembagian tugas kerja pramuniaga dan melakukan pemantauan terhadap pelaksanaan tugas-tugas tersebut
- c. Melakukan pemesanan barang ke pihak supplier dan memastikan ketersediaan barang dagangan dalam jumlah yang dibutuhkan, khususnya untuk item-item barang yang sedang dipromosikan

#### 3. Staff Senior

Bertanggung jawab sebagai mengontrol semua kegiatan staff lainnya.

#### 4. Staff Magang

Bertanggung jawab terhadap aktifitas penerimaan magang dari pihak luar.

#### 5. Staff Kontrak

Staff Kontrak bertanggung jawab menjaga asset perusahaan, barang dagangan, maupun keamanan pengunjung yang hendak berbelanja di toko. Dalam menjalankan tugasnya Staff Kontrak dibantu oleh tiga orang regu yang bertugas mengatur pembagian kerja masing-masing security.

### 2.5.2. Jumlah Tenaga Kerja dan Jam Kerja

Jumlah tenaga kerja di Breadshop Transmart carrefour ialah berjumlah 15 orang dan terbagi atas berbagai jabatan sesuai dengan jobdesk masing-masing.

Jam Kerja di PT. Transmart Carrefour Medan sama seperti pada umumnya, yaitu sebagai berikut :

#### 1. Senin – Kamis

Pukul 08.00 WIB – 12.00 WIB : jam kerja.

Pukul 12.00 WIB – 14.00 WIB : jam istirahat.

Pukul 14.00 WIB – 17.00 WIB : jam kerja setelah istirahat.

#### 2. Jumat

Pukul 08.00 WIB – 11.30 WIB : jam kerja

Pukul 11.30 WIB – 14.00 WIB : jam istirahat

Pukul 14.00 WIB – 17.00 WIB : jam kerja setelah istirahat

#### 3. Sabtu

Pukul 08.00 WIB – 14.00 WIB : jam kerja

#### 4. Minggu

Pukul 08.00 WIB – 14.00 WIB : jam kerja

### 2.5.3. Sistem Pengupahan dan Fasilitas dari Perusahaan

Gaji merupakan hak bagi setiap karyawan yang sudah bekerja untuk perusahaan, dan sebaliknya, merupakan kewajiban perusahaan untuk membayarkan hasil kerja kepada karyawan. Gaji atau upah memiliki 2 standar dalam pemberiannya, yaitu diberikan atas satuan waktu bekerja dan satuan hasil. Satuan waktu berarti perusahaan akan menggaji karyawannya berdasarkan waktu tertentu dia bekerja, biasanya 1 bulan sekali. Sedangkan satuan hasil berarti menggaji karyawan berdasarkan proyek atau pekerjaan yang sudah mereka selesaikan meskipun tidak ada waktu pastinya.

Sistem gaji di PT. Transmart Carrefour Medan sama seperti sistem penggajian yang digunakan perusahaan lain pada umumnya, yaitu memberikan gaji pada awal bulan. Gaji pokok yang diberikan sesuai dengan jam kerja dan harian kerja.

Jika ada pegawai yang lembur maka hitungan gaji akan diberikan pada awal bulan juga bersamaan dengan diberikannya gaji pokok. Setiap pegawai tanpa terkecuali akan menerima sistem pengupahan yang sama.

Fasilitas yang disediakan oleh perusahaan dan dapat dipergunakan oleh semua pegawai ialah sebagai berikut :

1. Adanya musholah yang diberikan agar umat muslim dapat beribadah di sekitar perusahaan.
2. Wi-Fi yang digunakan untuk kelancaran pegawai mengakses internet dan membantu pekerjaan mereka.
3. Rumah untuk pegawai yang berjaga pada malam hari.
4. Loker untuk menyimpan perlengkapan pegawai ketika mereka sedang bekerja.
5. Klinik yang dapat dipergunakan semua pegawai jika ada yang membutuhkan penanganan kesehatan.
6. Area parkir yang memadai bagi pegawai yang membawa kendaraan.
7. Tempat istirahat untuk para karyawan yang sedang beristirahat di jam istirahat.
8. Kantin untuk tempat karyawan yang sedang makan.
9. Adanya cuti atau hari libur 12 hari selama 1 tahun untuk setiap masing-masing karyawan.

## **BAB III**

### **PROSES PRODUKSI**

#### **3.1. Proses Produksi**

Ruang lingkup yang dimiliki oleh PT. Transmart Carrefour Medan sangat luas dan mewadahi berbagai jenis produk. Oleh karena itu, penelitian ini mengambil objek penelitian pada bagian produksi roti yang menggunakan mesin *mixer* sebagai mesin pengolahan produk. Proses produksi roti ini terdiri dari 4 tahap yang akan diuraikan sebagai berikut:

##### 1. Tahap pertama

Pada tahap ini dilakukan penimbangan terhadap bahan baku sesuai dengan permintaan. Bahan baku yang ditimbang adalah tepung, pengembang, pelembut, gula, tepung susu, garam dan butter.

##### 2. Tahap kedua

Selanjutnya, bahan yang telah ditimbang tersebut dimasukkan kedalam *mixer* dan kemudian dimasukkan air dan telur sesuai takaran.

##### 3. Tahap ketiga

Setelah semua bahan dimasukkan, *mixer* dihidupkan dan dilakukan *mixing* sampai adonan kalis.

##### 4. Tahap keempat

Setelah adonan kalis, *mixer* dimatikan dan adonan diletakkan pada wadah yang telah disiapkan. Langkah terakhir adalah menimbang adonan sesuai standard mutu yang digunakan yaitu 70 gram.

#### **3.2. Standart Mutu Bahan / Produk**

Standart mutu produk yang dihasilkan oleh stasiun ini disesuaikan dengan spesifikasi standart mutu indonesia antara lain :

##### 1. Berat

Berat yang digunakan dalam pembuatan roti secara umum ialah 70 gr.

##### 2. Warna

Warna roti yang dihasilkan tergantung pada jenis roti yang diproduksi, pada umumnya berwarna coklat matang.

### 3. Bentuk

Terdapat beberapa bentuk dan jenis roti yang diproduksi pada stasiun ini, ada yang berbentuk kotak, memanjang dan dalam bentuk lainnya.

## 3.3. Bahan Yang Digunakan

### 3.3.1. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan di PT. Transmart Carrefour Medan dalam memproduksi roti dengan kualitas yang terbaik dan memenuhi standart mutu terdiri dari beberapa bahan baku berikut:

1. Tepung
2. Bahan pengembang
3. Bahan pelembut
4. Gula
5. Tepung susu
6. Garam
7. Butter

### 3.3.2. Bahan Penolong

Adapun bahan penolong yang digunakan dipabrik ini adalah air dan telur. Air dan telur digunakan secukupnya sebagai bahan pencampur adonan yang diperlukan ketika melakukan *mixing*.

## 3.4. Uraian Proses Produksi

Proses produksi Roti Adonan Croissant roti ini mengikuti 4 tahap seperti yang telah diuraikan pada bagian sebelumnya, yaitu penimbangan, pencampuran, pembentukan, pembakaran. Pada gambar 3.1 akan dilihat block diagram dari proses produksi Adonan Croissant di Breadshop.





Gambar 3.1 Block diagram proses produksi Adonan Croissant

### 3.4.1. Penimbangan Bahan

Penimbangan bahan adalah langkah pertama untuk melakukan pembuatan adonan croissant, semua bahan ditimbang dengan baik, harus ditimbang dengan teliti, Hindari pemakaian sendok/ cangkir/ gelas sebagai takaran.

### 3.4.2. Pengadukan di dalam Mixer

Pengadukan adalah mencampur secara merata bahan, untuk mendapatkan hidrasi yang sempurna dari kanji dan protein serta untuk pembentukan gluten, dan pelunakan yang baik.

### 3.4.3. Peragian (*fermentation*)

Fermentasi terbentuk karena aktifitas ragi yang mengolah karbohidrat menghasilkan

- a. Gas CO<sub>2</sub> adalah gas yang menyebabkan adonan mengembang
- b. Alcohol, menyebabkan adonan mengembang dan memberi aroma

- c. Asam, memberi rasa dan memperlunak gluten
- d. Panas, dihasilkan pula dari proses fermentasi

Faktor faktor yang mempengaruhi fermentasi adonan

1. Jumlah ragi dalam adonan
2. Temperatur Adonan
3. Keasaman
4. Jumlah beberapa bahan lain: garam, Gula, Susu, dan Sebagainya.

#### **3.4.4. Membulatkan (*rounding*)**

Untuk membentuk lapisan film sehingga dapat menahan gas gas yang dihasilkan selama proses peragian.

#### **3.4.5. Proses Pembentukan**

Pada proses ini akan dilakukan pembentukan roti sesuai dengan jenis produk yang akan dihasilkan.

#### **3.4.6. Pengembangan**

Pengembangan adonan croissant terjadi karena ragi menghasilkan gas karbondioksida (CO<sub>2</sub>) selama fermentasi, Ragi adalah mikroorganisme hidup yang berkembang biak dengan cara memakan gula.

#### **3.4.7. Pembakaran**

Pembakaran pada adonan croissant dilakukan pada 5-6 menit pertama volume adonan bertambah (*oven spring*) Panas *oven* untuk jenis roti croissant  $\pm 180$  °C.

#### **3.4.8. Pengemasan**

Pengemasan merupakan system yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap di transportasi. Didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai.

### **3.5. Peralatan Produksi**

Adapun peralatan yang dipergunakan PT.Transmart Carrefour Medan dalam produksi roti adalah sebagai berikut :

1. Mesin *Mixer*
  - Merk : CROWN HORECA
  - Type : SKU 7637

Berat : 320 kg  
Display : LED  
Ukuran : 850 x 520 x 1060 cm  
Pelapis : plastik  
Fungsi : untuk melakukan proses *mixing* pada adonan  
Jumlah : 2 unit



## 2. Timbangan

Jenis : ACIS  
Dimensi : 16x21x5 cm  
Daya : 9 watt  
Fungsi : untuk menimbang bahan  
jumlah : 3 unit



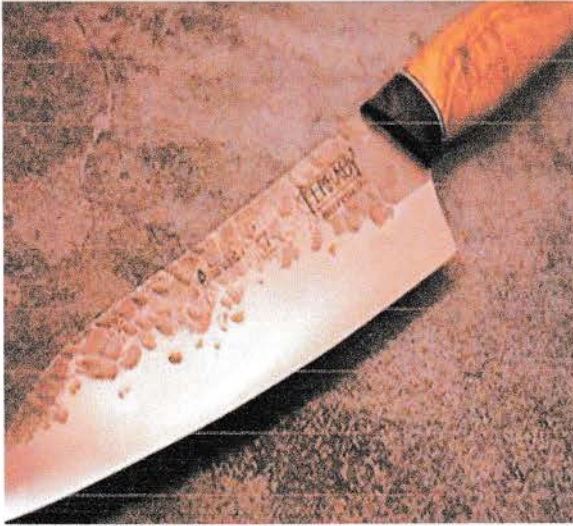
3. Pisau

Panjang : 43 cm

Berat : 130 gram

Fungsi : untuk memotong bahan

Jumlah : 5 unit



4. Baskom

Tipe : HANSEN BD34

Material : *Stainless Steel*

Dimensi : 34 cm

Fungsi : Sebagai wadah bahan dan adonan



5. *Oven*

Tipe : SKU 3567

Berat : 450 kg

Fungsi : Untuk melakukan Pembakaran pada roti

Jumlah : 2 Unit



### 3.6. **Utilitas**

Utilitas adalah suatu bagian dalam suatu industri pengolahan yang berfungsi mensupply/melayani segala sesuatu kebutuhan pendukung selain bahan baku dan adiktif yang dipakai untuk proses itu sendiri agar proses pengolahan dapat berlangsung sehingga dapat dihasilkan produk dari bahan baku yang diolah. Utilitas yang terdapat di PT. Transmart Carrefour Medan adalah genset. Genset di PT. Transmart Carrefour Medan sama dengan genset pada umumnya yang berfungsi sebagai sumber daya cadangan yang akan dipergunakan ketika sumber listrik dari PLN padam secara mendadak.

### 3.7. ***Safety and Fire Protection***

*Safety and fire protection* di PT. Transmart Carrefour Medan didukung atas sarana dan prasarana yang disediakan oleh perusahaan. Adapun sarana dan prasarana tersebut antara lain :

### 1. Keamanan

Kegiatan keamanan dilaksanakan oleh satpam yang bekerja secara bergantian yakni petugas keamanan dibagi atas 2 shift dalam waktu 16 jam.

### 2. Keselamatan

Kegiatan keselamatan kerja dilengkapi peralatan kerja pendukung yang minimal yaitu APD (alat pelindung diri) seperti sarung tangan, masker, kaca mata dan sepatu boot. Untuk kegiatan penanggulangan bahaya kebakaran, perusahaan juga melengkapinya dengan peralatan kerja pendukung seperti alat pemadam api ringan (APAR), alat pemadam api berat (APAB).

### 3. Kondisi lingkungan kerja

Berdasarkan hasil pengamatan diperoleh bahwa potensi yang ada dilingkungan kerja berhubungan dengan gangguan terhadap pencahayaan dan kebisingan serta kelalaian dalam pemakaian alat pelindung diri (APD) yang sering terjadi di area kerja.

PT. Transmart Carrefour Medan sebenarnya sudah memiliki kebijakan dan telah menghimbau para pekerja akan keselamatan kerja, namun pelaksanaan keselamatan kerja ini belum maksimal karena ada beberapa pekerja yang masih belum mengikuti aturan dan himbauan dari perusahaan. Kesadaran pekerja akan pentingnya keselamatan dalam bekerja masih terbilang rendah karena sebagian pekerja masih ada yang tidak mengikuti kebijakan perusahaan dalam masalah APD.

## **BAB IV**

### **TUGAS KHUSUS**

#### **4.1 Pendahuluan**

Tugas khusus ini merupakan bagian dari laporan kerja praktek yang menjelaskan gambaran dasar mengenai tugas akhir yang akan disusun oleh mahasiswa nantinya, dengan judul "*Analisa K3 di bagian produksi dengan konsep HIRARC ( Hazard Identification, Assesment Risk and Control ) Sebagai Upaya Pencegahan Kecelakaan Kerja*" Di PT. TRANS RETAIL INDONESIA Tbk.

##### **4.1.1. Latar Belakang Permasalahan**

Pelaksanaan suatu kegiatan proses produksi banyak menggunakan tenaga kerja manusia dan kegiatan produksi sangat dipengaruhi oleh kondisi fisik pekerja. Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan proses produksi sangat rawan dan beresiko terhadap terjadinya kecelakaan kerja. Salah satu cara untuk meningkatkan produktivitas kerja yakni dengan penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dengan baik.

Penerapan K3 akan meningkatkan produktivitas kerja karena perusahaan tidak perlu mengeluarkan biaya untuk para pekerja yang mengalami kecelakaan sehingga biaya tersebut bisa digunakan untuk kepentingan lainnya. Tujuan K3 adalah untuk memelihara kesehatan dan keselamatan kerja, K3 juga melindungi rekan kerja, keluarga pekerja, konsumen, dan orang lain yang juga mungkin terpengaruh kondisi lingkungan kerja pada perusahaan. PT. TRANS RETAIL INDONESIA adalah perusahaan yang bergerak dibidang usaha retail yang menyediakan berbagai jenis produk.

PT. TRANS RETAIL INDONESIA merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti. Adapun produk yang disediakan mulai dari jenis makanan dan minuman, pakaian, peralatan rumah tangga, peralatan olahraga, hingga elektronik.

Dalam hal ini faktor utama yang perlu dilakukan adalah meningkatkan produktivitas kerja karena dengan meningkatnya produktivitas kerja maka di perlukan K3 sehingga karyawan dapat menjaga kesehatan dan keselamatan kerja dalam pembuatan roti.

Pada masa globalisasi, perusahaan begitu memerlukan sumber daya manusia yang mempunyai tingkat ketrampilan spesifik juga mempunyai kemampuan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, serta berakhlak mulia yang bisa diraih lewat pendidikan. Pendidikan berpartisipasi membina keselamatan serta kesehatan kerja tiap-tiap individu hingga bisa membuat pribadi yang baik. Untuk itu penelitian ini mencoba memberi sarana dalam menjaga kesehatan dan keselamatan kerja dibidang produksi pembuatan roti, dengan konsep *HIRARC*.

#### **4.1.2. Asumsi**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data yang ada di PT. Transmart Carrefour Medan dari Januari 2017 sampai dengan Desember 2018.

#### **4.1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka terdapat hal yang menjadi rumusan masalah yaitu, Analisis Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada pembuatan roti pada PT. Transmart Carrefour Medan di bagian proses produksi?

#### **4.1.4. Tujuan Penelitian**

Tujuan umum dari pemecahan masalah adalah untuk mengetahui Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Pembuatan roti di PT. Transmart Carrefour Medan di bagian proses produksi.



## 4.2. Landasan Teori

### 4.2.1. Pengertian K3

K3 adalah suatu bidang yang terkait dengan kesehatan, keselamatan, dan kesejahteraan manusia yang bekerja di sebuah institusi maupun lokasi proyek. Dalam Ilmu pengetahuan dan penerapannya, K3 adalah usaha mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja. Jadi dapat disimpulkan bahwa, K3 adalah suatu upaya guna memperkembangkan kerja sama, saling pengertian dan partisipasi efektif dari pengusaha atau pengurus dan tenaga kerja dalam tempat-tempat kerja untuk melaksanakan tugas dan kewajiban bersama dibidang keselamatan, kesehatan, dan keamanan kerja dalam rangka melancarkan usaha berproduksi.

Istilah-istilah yang ditemui dalam dalam dunia kerja :

- a. **Hazard** adalah suatu keadaan yang dapat menimbulkan kecelakaan, penyakit dan kerusakan yang menghambat kemampuan pekerja.
- b. **Danger** adalah tingkat bahaya suatu kondisi yang dapat mengakibatkan peluang bahaya yang mulai tampak sehingga mengakibatkan memunculkan suatu tindakan.
- c. **Risk** adalah prediksi tingkat keparahan bila terjadi bahaya dalam siklus tertentu.
- d. **Incident** adalah memunculnya kejadian yang bahaya yang dapat mengadakan kontak dengan sumber energi yang melebihi ambang batas normal.
- e. **Accident** adalah kejadian bahaya yang disertai dengan adanya korban atau kerugian baik manusia maupun peralatan.

Adapun proses produksi yang dilakukan pada pabrik pengolahan Roti di PT. Trans Retail Indonesia Tbk, yang diamati oleh penulis yang akan dijadikan sebagai bahan uji permasalahan dan ancaman bahaya keselamatan dan kesehatan kerja dalam pabrik dapat dilihat di Tabel 4.2.1.

**Tabel 4.2.1. Proses produksi, Hazard dan Effect.**

No	Proses / Activity	Hazard	Effects
1	Penimbangan	Timbangan yang terjatuh	Tertimpa Timbangan
2	Pemotongan	Pisau yang terjatuh	Tertusuk Pisau
3	Persiapan peralatan	Ember yang terjatuh	Tertimpa Ember
4	Penimbangan	Timbangan yang terjatuh	Tertimpa timbangan
5	Perbaikan <i>Chain Conveyor</i>	Penutup <i>Chain</i> Terbuka	Terjepit penutup Chain
6	Pergantian <i>chain</i>	<i>Chain</i> yang tidak tertutup	Terjepit chain
7	Perbaikan <i>roller chain</i>	Mesin berputar/ bergerak	Terjepit mesin
8	Perbaikan <i>Mixer</i>	Debu yang terbang	Terpapar debu
9	Perbaikan <i>oven</i>	Suhu panas dari mesin	Terkena body mesin
10	Pengambilan sample	Alat pengambil sample yang tajam	Tersentak putaran mesin
11	Ganti <i>roller</i>	Benda berputar yang bergerak	Terjepit putaran mesin
12	Pembersihan mesin pemotong roti	Benda tajam dalam mesin	Terkena alat pemotong dalam
13	Pengambilan Bahan	Karung padat yang terjatuh	Tertimpa
14	Pembersihan mesin <i>Oven Dack</i>	Suhu panas dari dalam mesin	Terkena body mesin
15	Perbaikan mesin <i>Rollfix</i>	Terkena roll mesin	Terjepit Roll mesin
16	Perbaikan <i>Mixing</i>	Debu yang masih banyak menempel	Terkena Mata
17	Pembersihan Lantai	Lantai yang licin	Terjatuh

1. Cara pengendalian ancaman bahaya kesehatan kerja

a. Pengendalian pada Proses produksi pembuatan roti.

Contoh:

- Memberikan *Briefing*.
- Menutup atau mengisolasi bahan bahaya.
- Menggunakan otomatisasi pekerja.
- Ventilasi sebagai pengganti udara yang cukup.

b. Pengendalian administrasi.

Contoh:

- Mengatur waktu yang pas/ sesuai antara jam kerja dengan istirahat.
- Menyusun peraturan K3.
- Memasang tanda-tanda peringatan.
- Membuat data bahan-bahan yang berbahaya dan yang aman.
- Mengadakan dan melakukan pelatihan system penanganan darurat.

2. Standart keselamatan kerja.

Pengamanan sebagai tindakan keselamatan kerja pada proses produksi pembuatan roti.

- a. Perlindungan badan yang meliputi seluruh badan.
- b. Perlindungan mesin.
- c. Pengamanan listrik yang harus mengadakan pengecekan berkala.
- d. Pengamanan ruangan , meliputi sistem alarm, alat pemadam kebakaran, penerangan yang cukup, ventilasi yang cukup, jalur evakuasi yang khusus.

3. Alat pelindung diri.

Adalah perlengkapan wajib yang digunakan saat bekerja sesuai bahaya dan resiko kerja untuk menjaga keselamatan pekerja itu sendiri dan orang di sekelilingnya.

Adapun bentuk peralatan dari alat pelindung:

1. Penutup telinga

Berfungsi: sebagai penutup telinga ketika bekerja di tempat yang bising.

2. Pelindung wajah

Berfungsi: sebagai pelindung wajah ketika bekerja.

### 3. Masker

Berfungsi: sebagai penyaring udara yang dihisap di tempat yang kualitas udaranya kurang bagus.

### 4. Sepatu

Berfungsi: sebagai pelindung kaki pada proses produksi pembuatan roti.

### 5. Sarung Tangan kulit

Berfungsi: sebagai pelindung tangan pada saat proses produksi pembuatan roti.

Tujuan utama dalam Penerapan K3 berdasarkan Undang- Undang No. 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja yaitu antara lain :

1. Melindungi dan menjamin keselamatan setiap tenaga kerja dan orang lain di tempat kerja.
2. Menjamin setiap sumber produksi dapat digunakan secara aman dan efisien.
3. Meningkatkan kesejahteraan dan produktivitas nasional.

#### **4.2.2. Konsep Hirarc (*Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control*)**

*Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control* adalah salah satu metode dalam manajemen resiko. Tahapan dalam melakukan metode ini adalah dengan mengidentifikasi bahaya. Identifikasi dilakukan berdasarkan sumber bahaya, lokasi terjadinya bahaya atau aktivitas yang berbahaya. Selanjutnya, dari hasil indentifikasi tersebut dilakukan penilaian resiko. Penilaian untuk mengetahui berapa tingkatan resiko, maka semakin diutamakan untuk dilakukan pengendalian resiko.

Tujuan *HIRARC (Hazard Identification, Risk Assessment and Risk Control)* ini adalah:

- a. Mengurangi peluang kecelakaan, karena identifikasi bahaya berkaitan dengan faktor penyebab kecelakaan.
- b. Untuk memberikan pemahaman bagi semua pihak mengenai potensi bahaya dari aktivitas perusahaan sehingga dapat meningkatkan kewaspadaan dalam menjalankan operasi perusahaan.
- c. Sebagai landasan sekaligus masukan untuk menentukan strategi pencegahan dan pengamanan yang tepat dan efektif. Dengan mengenal bahaya yang ada,

manajemen dapat menentukan skala prioritas penanganannya sesuai dengan tingkat resikonya sehingga diharapkan hasilnya akan lebih efektif.

- d. Memberikan informasi yang terdokumentasi mengenai sumber bahaya dalam perusahaan kepada semua pihak khususnya pemangku kepentingan. Dengan demikian mereka dapat memperoleh gambaran mengenai risiko suatu usaha yang akan dilakukan.

#### **4.2.3 Penilaian Risiko**

Setelah semua risiko dapat teridentifikasi, dilakukan penilaian risiko melalui analisis dan evaluasi risiko. Analisis risiko dimaksudkan untuk menentukan besarnya suatu risiko dengan mempertimbangkan kemungkinan terjadinya dan besar akibat yang ditimbulkannya. Berdasarkan hasil analisis dapat ditentukan peringkat risiko sehingga dapat dilakukan pemilihan risiko yang memiliki dampak besar terhadap perusahaan dan risiko yang ringan atau dapat diabaikan.

Hasil analisis risiko dievaluasi dan dibandingkan dengan criteria yang telah ditetapkan atau standart dan norma yang berlaku untuk menentukan apakah risiko terdapat dapat diterima atau tidak. Jika risiko dinilai tidak dapat diterima, harus dikelola atau ditangani dengan baik. Penilaian risiko (*risk assessment*) mencakup dan tahapan proses yaitu menganalisis risiko (*risk analysis*) dan mengevaluasi risiko (*risk evaluation*). Kedua tahapan ini sangat penting karena akan menentukan langkah dan strategi pengendalian risiko. Setelah menentukan tingkat risiko suatu pekerjaan, tahap selanjutnya adalah dengan mengklasifikasikan risiko yang ada mulai dari tingkatan paling rendah hingga ketinggian yang tinggi dimana tingkat pengendalian pekerjaannya dapat disesuaikan dengan pengendalian risiko yang ada.

#### **4.2.4 Pengendalian Resiko**

Kendali atau control terhadap bahaya dilingkungan kerja adalah tindakan-tindakan yang diambil untuk meminimalisir atau mengeliminasi risiko kecelakaan kerja melalui eliminasi, substitusi, *engineering control*, *warning system*, *administrative control* dan alat pelindung diri.

- a. Eliminasi adalah eliminasi dimana bahaya yang ada harus dihilangkan pada saat proses pembuatan desain dibuat.

- b. Substitusi adalah untuk mengganti bahan, proses, operasi ataupun peralatan dari yang berbahaya menjadi lebih tidak berbahaya.
- c. *Engineering control* adalah untuk memisahkan bahaya dengan pekerja serta untuk mencegah terjadinya kesalahan manusia. Pengendalian ini terpasang dalam suatu unit sistem mesin atau peralatan.
- d. *Warning system* adalah pengendalian ini dilakukan dengan memberikan peringatan, intruksi, tanda, label yang akan membuat orang waspada akan bahaya dilokasi tersebut.
- e. *Administrative control* adalah pengendalian bahaya dengan melakukan modifikasi pada interaksi pekerja dengan lingkungan kerja, seperti rotasi kerja, pelatihan, pengembangan standar kerja, *shift* kerja dan *housekeeping*.
- f. Alat Pelindung Diri adalah pelindung dari bahaya di lingkungan kerja, agar tetap aman dan sehat.

### **4.3. Metodologi Penelitian**

#### **4.3.1. Deskripsi Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### **4.3.1.1. Deskripsi Lokasi**

PT. Trans Retail Indonesia berada di Jalan Gatot Sobroto No.30, Sekip, Kec. Medan Petisah, Kota Medan Sumatera Utara, PT. Trans Retail Indonesia adalah perusahaan yang bergerak dibidang produksi pembuatan roti. Objek penelitian yang diamati adalah apakah penerapan K3 pada bagian Produksi menggunakan metode *HIRARC* di PT. Trans Retail Indonesia sudah terlaksana dengan baik, penelitian ini dilakukan agar karyawan yang bekerja di lingkungan pabrik bisa bekerja dengan baik dan nyaman.

##### **4.3.1.2. Deskripsi Waktu**

Waktu penelitian dilaksanakan selama 30 hari terhitung pada tanggal 6 April 2019 sampai 6 Mei 2019 di PT. Trans Retail Indonesia.

#### **4.3.2. Jenis Penelitian dan Sumber Data Penelitian**

Berdasarkan sifatnya, maka penelitian ini digolongkan sebagai penelitian deskriptif, yaitu penelitian yang berusaha untuk memaparkan pemecahan masalah terhadap suatu masalah yang ada sekarang secara sistematis dan aktual

berdasarkan data-data. Jadi penelitian ini meliputi proses pengumpulan, penyajian dan pengolahan data, serta analisis dan pemecahan masalah.

Berdasarkan sumber data-data yang nantinya akan digunakan dalam penyusunan adalah data yang diperoleh langsung melalui pengamatan dan pencatatan yang dilakukan di PT. Trans Retail Indonesia. Data untuk penyusunan laporan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Data fasilitas mesin dan spesifikasinya.
2. Data kecacatan produk
3. Data tenaga kerja.
4. Data waktu siklus.
5. Data kuantitas produksi
6. Data waktu operasi.

#### **4.3.3. Teknik Pengumpulan data**

Pengumpulan data dalam penulisan laporan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

##### **1. Wawancara**

Data yang diperoleh dari perusahaan dikumpulkan dengan cara mencatat data yang tersedia di perusahaan dan melakukan wawancara dengan pihak perusahaan.

##### **2. Dokumentasi**

Mencari data-data historis atau data cetak lain perusahaan PT. Trans Retail Indonesia yang ada kaitannya dengan permasalahan yang dibahas.

##### **3. Studi Pustaka**

Data yang diperlukan adalah data yang diperoleh dari catatan-catatan, laporan, buku dan bagian terkait seperti data yang telah dimiliki perusahaan, baik data umum perusahaan seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi dan proses produksi maupun data yang diperlakukan dalam pengukuran produktivitas seperti data total produksi, tenaga kerja, waktu siklus, dan data kecacatan produk.

#### 4.3.4 Teknik Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari pengumpulan data akan diolah dengan mengikuti tahapan-tahapan sebagai berikut:

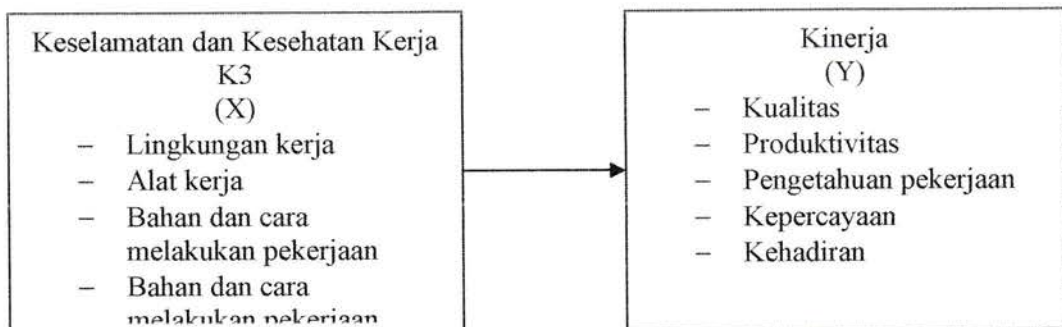
Tahapan dalam melakukan metode ini adalah dengan mengidentifikasi bahaya. Identifikasi dilakukan berdasarkan sumber bahaya, lokasi terjadinya bahaya atau aktivitas yang berbahaya. Selanjutnya, dari hasil indentifikasi tersebut dilakukan penilaian resiko.

- Mengurangi peluang kecelakaan, karena identifikasi bahaya berkaitan dengan faktor penyebab kecelakaan.
- Untuk memberikan pemahaman bagi semua pihak mengenai potensi bahaya dari aktivitas perusahaan sehingga dapat meningkatkan kewaspadaan.
- Sebagai landasan sekaligus masukan untuk menentukan strategi pencegahan dan pengamanan yang tepat dan efektif. Dengan mengenal bahaya yang ada.
- Memberikan informasi yang terdokumentasi mengenai sumber bahaya dalam perusahaan kepada semua pihak khususnya pemangku kepentingan.

#### 4.3.5 Kerangka Konseptual

Keselamatan dan Kesehatan Kerja adalah ilmu pengetahuan dan penerapan untuk mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan dan penyakit yang disebabkan oleh pekerjaan dan lingkungan kerja.

Tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja adalah mewujudkan masyarakat dan lingkungan kerja yang aman, sehat dan sejahtera, sehingga akan tercapai suasana lingkungan kerja yang aman, sehat, dan nyaman dengan keadaan tenaga kerja yang sehat fisik, mental, social, dan bebas kecelakaan.



Gambar 4.1 Hubungan K3 ke kinerja karyawan.



## **BAB V**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang dapat dijelaskan dalam penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. PT. Transmart Carrefour merupakan perusahaan swasta di Indonesia yang memproduksi berbagai jenis roti, dan sudah menerapkan K3 secara baik mengikuti SOP dimana temuan positif lebih banyak dari pada temuan negatif.
2. Dengan diperlakukannya Program Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja guna untuk mencapai tingkat produktifitas karyawan pada PT Transmart Carrefour sudah dinyatakan baik sesuai dengan persepsi karyawan.
3. Keadaan atau kondisi produktifitas karyawan di PT. Transmart Carrefour yang menggunakan faktor keterampilan dan kesediaan karyawan untuk melaksanakan tugas dan tanggung jawab.

#### **5.2. Saran**

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan saran dari Pelaksanaan Kerja Praktik pada PT. Transmart Carrefour Medan, yaitu :

1. Kondisi peralatan yang dipakai dalam setiap stasiun harus selalu dalam keadaan sehat dan terawat agar selalu dapat menghasilkan produk sesuai standart perusahaan.
2. Harus lebih memperhatikan tingkat keselamatan kerja pada karyawan dalam melakukan tugas dan tanggung jawab setiap pekerja guna untuk mengurangi kecelakaan kerja di waktu melakukan pekerjaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agwu, M.O. 2012. *The Effects of Risk Assessment (HIRARC) on Organisational Performance in Selected Construction Companies in Nigeria*. British Journal of Economics, Management, and Trade 2(3): 212-224.
- Ariani, A. R. (2016). *Hazard Identification and Risk Assessment (HIRA) Sebagai Upaya Mengurangi Risiko Kecelakaan Kerjadan Risiko Penyakit Akibat Kerja di Bagian Produksi PT. Iskandar Indah Printing Textile Surakarta*. [Skripsi Ilmiah]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.
- Instiningrum A. (2011) *Implementasi Penilaian Resiko Dalam Menunjang Pencapaian Tujuan Instalasi*, Yogyakarta: Indonesia.
- Rinanti, E. (2013). *Penerapan Hazard Identification and Risk Assessment (HIRA) Sebagai Upaya Pencegahan Kecelakaan Kerja di Bagian Industri PT. Hanil Indonesia Boyolali*. [Naskah Publikasi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan UMS.
- Rijanto, B. 2014. *Pencegahan Kecelakaan di Industri*, Jakarta, Mitra Wacana Media.
- Sitorus, A.T. (2010). *Identifikasi Bahaya dan Penilaian Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja Tahun 2009 (Studi Kasus di Unit Utility PT. S.K. Keris Banten)*. [Skripsi Ilmiah]. Semarang: Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.
- Tarwaka. (2015). *Keselamatan dan Kesehatan Kerja Manajemen dan Implementasi K3 di Tempat Kerja*. Cetakan ke 1. Surakarta: Harapan Press.
- Timmreck, T.C. 2014. *Epidemiologi: Suatu Pengantar*, Jakarta, EGC