

Analisis Penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Karyawan Tim Masak Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Dapur X

Susan Almapirah¹, Safrizal², Jun Musnadi Is³, Perry Boy Chandra Siahaan⁴, Ihsan Murdani⁵

¹Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia,

^{2,3,4,5}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia,

*Corresponding author: email susan155susan@gmail.com

Abstrak: Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) memiliki berbagai potensi bahaya kerja, seperti penggunaan alat tajam, paparan panas, lantai licin, dan risiko kebocoran gas, sehingga penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) menjadi penting. Dari hasil wawancara penelitian dengan para informan menunjukkan bahwa terdapat beberapa risiko kerja yang pernah dialami para pekerja, yaitu luka sayat akibat penggunaan pisau, paparan percikan minyak panas saat proses penggorengan, serta gangguan kesehatan kulit berupa kutu air. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan K3 pada karyawan tim masak SPPG Dapur X. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan model analisis interaktif informan terdiri atas kepala dapur, tiga tim masak, dan kepala SPPG yang dipilih secara purposive sampling. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan K3 telah berjalan cukup baik melalui penerapan SOP, penggunaan APD, penyediaan fasilitas keselamatan, pengawasan, dan evaluasi berkala. Potensi bahaya yang ditemukan meliputi luka sayat, percikan minyak panas, lantai basah, dan kebocoran gas. Kepatuhan penggunaan APD tergolong baik meskipun masih terdapat ketidakkonsistenan dalam penggunaan hairnet dan celemek. Disimpulkan bahwa penerapan K3 di SPPG Dapur X sudah cukup baik, namun perlu peningkatan pengawasan dan pembinaan untuk memperkuat budaya keselamatan kerja.

Kata kunci: APD, K3, keselamatan kerja, SPPG

Abstract: The Nutrition Service Unit (SPPG) involves various potential occupational hazards, such as the use of sharp tools, exposure to heat, slippery floors, and the risk of gas leaks, making the implementation of Occupational Safety and Health (OSH) measures essential. Findings from research interviews with informants indicate that workers have experienced several occupational risks, including cuts from knives, exposure to hot oil splashes during frying, and skin conditions such as jock itch. This study aims to analyze the implementation of OSH among kitchen staff at the SPPG of Kitchen X. The study employed a descriptive qualitative method using the interactive analysis model. Informants consisted of the head chef, three kitchen team members, and the SPPG manager, selected through purposive sampling. Data were collected through interviews, observations, and documentation. The results indicate that OSH implementation has been fairly effective through the application of standard operating procedures (SOPs), the use of personal protective equipment (PPE), the provision of safety facilities, supervision, and periodic evaluations. Potential hazards identified included cuts, hot oil splashes, wet floors, and gas leaks. Compliance with PPE use was generally good, although there was still some inconsistency in the use of hairnets and aprons. It was concluded that OSH implementation at SPPG Kitchen X was already quite good; however, increased supervision and guidance are needed to strengthen the workplace safety culture.

Keywords: OSH, PPE, SPPG, workplace safety.

Pendahuluan

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan salah satu aspek fundamental dalam manajemen organisasi, memiliki risiko kerja tinggi. keselamatan kerja yang baik tidak hanya melindungi pekerja dari risiko cedera atau penyakit akibat kerja, tetapi juga meningkatkan produktivitas secara keseluruhan. Penerapan K3 yang efektif terbukti dapat meminimalkan kecelakaan kerja, mengurangi biaya kompensasi dan klaim asuransi, serta meningkatkan moral dan motivasi kerja karyawan (Keselamatan & Terhadap, 2025).

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan bidang yang berkaitan dengan upaya menjaga keselamatan, kesehatan, serta kesejahteraan individu yang bekerja di suatu institusi maupun area proyek. K3 berkaitan dengan kondisi fisiologis, fisik, dan psikologis tenaga kerja yang dipengaruhi oleh lingkungan kerja yang disediakan perusahaan. Keselamatan kerja juga dapat dimaknai sebagai kondisi yang bertujuan mencegah terjadinya kesalahan maupun kerusakan dalam proses kerja yang dilakukan oleh pekerja atau karyawan (Jean R. Astheny & Victor R. Pattipeilohy, 2022).

Tujuan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) adalah untuk melindungi kesehatan dan keselamatan tenaga kerja sekaligus menciptakan lingkungan kerja yang aman, sehat, dan bebas dari pencemaran. Dengan demikian, risiko kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja (PAK) dapat ditekan, serta sistem kerja dan produktivitas dapat ditingkatkan (Rohmawati et al., 2023).

Lingkungan dapur industri merupakan salah satu area kerja yang memiliki potensi risiko kecelakaan kerja yang cukup tinggi. Kegiatan operasional di dapur melibatkan penggunaan berbagai peralatan tajam, seperti pisau, serta peralatan bersuhu tinggi seperti kompor. Selain itu, kondisi lantai yang licin akibat tumpahan air maupun minyak juga dapat meningkatkan risiko pekerja mengalami terpeleset. Penggunaan bahan kimia pembersih turut menjadi faktor yang dapat membahayakan kesehatan tenaga kerja apabila tidak digunakan dengan benar. Di sisi lain, pekerja dapur umumnya bekerja dalam durasi yang panjang dengan tekanan kerja yang tinggi sehingga berpotensi menimbulkan kelelahan kerja. Jika kondisi tersebut tidak diimbangi dengan penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang optimal, maka risiko terjadinya kecelakaan kerja seperti luka sayat, luka bakar, terpeleset, maupun gangguan kesehatan akibat paparan lingkungan kerja akan semakin meningkat (Putu et al., 2024).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program unggulan Presiden Prabowo Subianto yang dimulai pada 6 Januari 2025. Hingga kini, program ini telah menjangkau lebih dari 1.087 titik SPPG di seluruh Indonesia dengan lebih dari 3 juta penerima manfaat. SPPG berfungsi mengolah dan menyalurkan makanan, dengan tiga komponen biaya utama yaitu bahan baku, sewa, dan operasional. Biaya ini bersifat variabel karena menyesuaikan jumlah penerima manfaat dan volume produksi.

Sebelum mulai bekerja, seluruh petugas di dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) diwajibkan mengenakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap, yang meliputi penutup kepala, masker, sarung tangan, celemek, serta alas kaki tertutup seperti sepatu boot. Penggunaan APD tersebut bertujuan untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan sekaligus memberikan perlindungan kepada pekerja dari berbagai potensi bahaya dan risiko kecelakaan kerja (*Menjaga Higienitas Program MBG: Dukungan APD INFINITIGROUP Untuk SPPG Di Cikarang*, n.d.).

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh peneliti di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Wilayah X, diperoleh beberapa temuan yang menunjukkan bahwa penerapan

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) masih belum berjalan secara maksimal. Beberapa pekerja diketahui masih ada yang belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap, seperti sarung tangan, masker, dan penutup kepala ketika melakukan pekerjaan. Selain itu, kondisi lantai dapur yang licin akibat adanya tumpahan air maupun minyak juga berpotensi menimbulkan risiko pekerja mengalami terpeleset. Peneliti turut menemukan bahwa masih terdapat pekerja yang belum memiliki pemahaman secara menyeluruh terkait prosedur keselamatan kerja yang berlaku di lingkungan dapur (Ramadhani et al., 2025).

Berdasarkan hasil wawancara awal dengan Kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), diketahui bahwa kecelakaan kerja ringan seperti luka sayat akibat penggunaan pisau, terkena percikan minyak panas pernah dialami ada beberapa pekerja yang mengalami kasus tersebut karena tidak adanya pencatatan kecelakaan kerja ringan maka tidak bisa diverifikasi beberapa orang yang pernah mengalami kasus kecelakaan ringan tersebut. selama proses kerja berlangsung Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di lingkungan SPPG Dapur X masih memerlukan perhatian dan peningkatan agar tercipta lingkungan kerja yang lebih aman, sehat, dan nyaman bagi para pekerja.

Berdasarkan hasil observasi awal di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), pelaksanaan pekerjaan telah mengikuti prosedur kerja yang berlaku. Namun, Standar Operasional Prosedur (SOP) belum tersedia dalam bentuk dokumen formal yang terdokumentasi dengan baik. Kondisi ini berpotensi memengaruhi konsistensi penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) serta pelaksanaan pekerjaan yang sesuai dengan standar.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilaksanakan untuk menganalisis penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada karyawan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Dapur X. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai potensi bahaya yang terdapat di lingkungan kerja, mengetahui tingkat kepatuhan karyawan dalam menjalankan prosedur K3, menganalisis penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), serta mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi penerapan K3 di lingkungan kerja SPPG. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diperoleh informasi serta rekomendasi yang bermanfaat dalam meningkatkan penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja sehingga mampu menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman, sehat, nyaman, dan produktif bagi para pekerja.

Metode

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif guna memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada karyawan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Dapur X. Fokus penelitian mencakup perilaku pekerja, kepatuhan terhadap prosedur keselamatan kerja, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), serta kondisi lingkungan kerja yang berisiko menimbulkan kecelakaan dan penyakit akibat

kerja. Desain deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis kondisi penerapan K3 di lapangan beserta faktor-faktor yang memengaruhinya. Penelitian ini dilaksanakan di SPPG Wilayah X pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2026. Penentuan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling berdasarkan tingkat pengetahuan, pengalaman kerja, dan keterlibatan dalam penerapan K3. Informan kunci terdiri satu orang yang menjabat sebagai kepala dapur SPPG, informan utama terdiri dari tiga orang tim masak. Dan informan pendukung terdiri satu orang yang menjabat sebagai kepala SPPG. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif dengan pendekatan model analisis interaktif. Tahapan analisis dilaksanakan secara berkelanjutan sejak proses pengumpulan data hingga penelitian berakhir, yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti menyeleksi dan memusatkan perhatian pada data yang berkaitan dengan penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada karyawan SPPG. Selanjutnya, data yang telah diperoleh disusun dan disajikan dalam bentuk uraian deskriptif naratif agar lebih mudah dipahami dan dianalisis. Tahap terakhir yaitu penarikan kesimpulan disertai proses verifikasi untuk menguji keabsahan data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Hasil dan Pembahasan

Kebijakan Dan Sistem Penerapan K3 Di SPPG Dapur X

Hasil wawancara menunjukkan bahwa SPPG Dapur X telah mengimplementasikan berbagai kebijakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sebagai upaya perlindungan terhadap pekerja selama proses pengolahan makanan berlangsung. Kebijakan tersebut mencakup kewajiban penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), penyediaan sarana keselamatan kerja, kepesertaan dalam program BPJS Ketenagakerjaan, serta penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang wajib dipatuhi oleh seluruh karyawan.

"Peraturan K3 itu yaitu kita terapkan untuk yang pertama keselamatan karyawan yang memakai APD itu termasuk keselamatan menjaga mereka kayak mereka memakai sepatu, mereka memakai celemek, memakai sarung tangan untuk keselamatan mereka kita juga punya yang namanya mendaftarkan mereka itu ke BPJS Ketenagakerjaan." (IP)

Selain itu, SPPG Dapur X telah memiliki SOP tertulis yang ditempatkan pada area yang mudah diakses dan diamati oleh pekerja sehingga dapat berfungsi sebagai pedoman dalam pelaksanaan aktivitas kerja sehari-hari.

"Untuk SOP-nya ada, kita lengkap memiliki SOP lengkap." (IP)

Temuan penelitian mengindikasikan adanya perbedaan informasi terkait pelaksanaan briefing K3. Informan Pendukung (IP) menyatakan bahwa briefing tidak dilaksanakan secara rutin karena SOP yang telah dipasang di area kerja dinilai cukup sebagai media penyampaian informasi dan pedoman kerja bagi karyawan.

"Tidak perlu karena kita sudah menempelkan SOP-SOP yang memang diperlukan agar karyawan lihat dan sangat mudah dilihat jadi mereka akan menaati SOP itu." (IP)

Sebaliknya, Informan Kunci (IK) menyampaikan bahwa briefing tetap dilaksanakan setiap hari sebagai bagian dari upaya penguatan penerapan K3 di lingkungan kerja.

"Kalau dibilang penyuluhan itu kita mengadakan dua bulan sekali, tetapi kita setiap hari juga melakukan briefing pada karyawan." (IK)

Berdasarkan hasil reduksi data, komunikasi K3 di SPPG Dapur X dilakukan melalui dua pendekatan, yaitu penyampaian informasi secara visual melalui SOP dan rambu-rambu keselamatan yang dipasang di area kerja serta komunikasi langsung melalui kegiatan briefing kepada pekerja.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa SPPG Dapur X telah menyediakan berbagai fasilitas pendukung keselamatan kerja, antara lain kotak Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K), Alat Pemadam Api Ringan (APAR), jalur evakuasi, rambu-rambu keselamatan, serta fasilitas cuci tangan.

"Kita juga menyediakan petunjuk cara penggunaan alat pemadam api itu termasuk keselamatan kerja juga dan kita juga melengkapi alat P3K yang memang mudah dijangkau." (IP)

"Kita juga menyediakan wastafel tempat cuci tangan di depan sebelum relawan masuk itu wajib mencuci tangan ada juga disediakan APAR, jalur evakuasi juga ada dan disediakan rambu-rambu." (IK)

Dalam aspek pengawasan, pelaksanaan K3 berada di bawah koordinasi manajemen dengan asisten lapangan sebagai pihak yang bertanggung jawab terhadap pengawasan operasional. Proses pengawasan tersebut juga didukung oleh pemanfaatan kamera pengawas (CCTV) yang beroperasi selama 24 jam.

"Kalau pengawasan K3 itu lebih ke asisten lapangan." (IP)

"Kita juga memantau CCTV itu 24 jam jadi sebelum masuk ke dapur kalau memang belum lengkap menggunakan APD ya tidak boleh kerja." (IK)

Penegakan disiplin terhadap pelanggaran ketentuan K3 dilakukan melalui mekanisme sanksi bertahap, mulai dari teguran lisan hingga pemberian Surat Peringatan (SP1) bagi pekerja yang melakukan pelanggaran secara berulang.

"Biasanya kita berikan sanksi teguran tapi jika sudah berulang kita bakal memberikan SP1." (IP)

"Kalau memang masih tidak didengar kita akan langsung memberikan SP1." (IK)

Evaluasi penerapan K3 dilaksanakan secara berkala melalui rapat yang diselenggarakan setiap dua minggu sekali. Kegiatan evaluasi tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai kendala yang muncul selama proses kerja serta merumuskan langkah perbaikan yang diperlukan.

"Setiap dua minggu itu dilakukan evaluasi jadi masalahnya tidak tertumpuk dan

masalahnya tuntas.” (IK)

Secara umum, hasil penelitian mengindikasikan bahwa SPPG Dapur X telah melaksanakan sistem K3 yang meliputi penggunaan APD, penerapan SOP, penyediaan fasilitas keselamatan, pengawasan, pemberian sanksi, dan evaluasi berkala. Namun, masih ditemukan perbedaan pandangan antar informan mengenai pelaksanaan briefing K3

Identifikasi Potensi Bahaya Dan Kejadian Kecelakaan Kerja

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pekerja di SPPG Dapur X menghadapi berbagai potensi bahaya, seperti penggunaan alat tajam, paparan panas, dan pengoperasian peralatan kerja. Selain itu, penggunaan tabung gas 10 kilogram dalam kegiatan memasak menjadi salah satu risiko utama yang memerlukan pengawasan dan pemeriksaan rutin guna mencegah kebocoran maupun ledakan.

“Kita juga menyiapkan instalasi gas yang dimana gas itu secara rutin akan dicek, pas pemakaian, pas sudah habis, pas barang masuk harus dicek karena pemakaian gas kita bukan gas yang kecil tapi gas yang besar yang 10 kg.” (IK)

Hasil wawancara menunjukkan bahwa selain risiko instalasi gas, peralatan memasak berkapasitas besar juga berpotensi menimbulkan bahaya. Salah satu insiden yang pernah terjadi adalah kebocoran pada wajan saat memasak yang menyebabkan tumpahnya bahan masakan tanpa menimbulkan cedera pada pekerja.

“Hari itu menu kita kuah kacang itu bocor karena ada satu menit itu ibu yang tim masaknya kurang aduk dan menggumpal di bawah dan gosong dan akhirnya bocor paling kuah kacang yang tumpah.” (IK)

Temuan penelitian menunjukkan adanya perbedaan informasi mengenai kejadian kecelakaan kerja di SPPG Dapur X. Informan Kunci (IK) menyatakan bahwa hingga saat ini belum ditemukan kecelakaan kerja yang bersifat serius dan seluruh kejadian yang muncul masih dapat ditangani dengan baik.

“Kalau untuk itu sendiri sejauh ini tidak ada kalau pun kecelakaan tidak ada paling sakit-sakit dan sudah disediakan kotak P3K.” (IK)

Menurut Informan Pendukung dan Informan Utama, kecelakaan kerja ringan masih kerap terjadi, seperti luka sayat akibat penggunaan pisau, cedera karena percikan minyak panas, serta gangguan pada kaki yang disebabkan oleh paparan air secara berulang.

“Kalau kecelakaan kecil paling mereka terpotong tangannya, mereka malas memakai sarung tangannya saat masuk.” (IP)

“Gak ada, paling cuman teriris itu aja kalau kecelakaan besar gak ada.” (IU-3)

“Teriris, kena minyak juga ya waktu kita menggoreng, kaki terkena kutu air karena sering terkena air.” (IU-2)

“Iya terkena cipratan minyak, lagi saat menggoreng keciprat minyak.” (IU-1)

Terkait frekuensi kejadian, informan menyatakan bahwa insiden tersebut hanya dialami satu kali selama masa bekerja.

"Baru sekali." (IU-1)

Berdasarkan hasil reduksi data, berbagai potensi bahaya yang ditemukan dalam penelitian ini selanjutnya dikelompokkan ke dalam beberapa kategori sebagaimana disajikan pada tabel.

Tabel 1. Identifikasi Potensi Bahaya di SPPG Dapur X

No	Aktivitas Kerja	Potensi Bahaya	Risiko/Kecelakaan Yang Mungkin Terjadi	Pengendalian Yang Telah Dilakukan	Rekomendasi Pengendalian
1.	Memotong bahan makanan menggunakan pisau	Pisau tajam	Luka sayat pada tangan atau jari	Tersedia sarung tangan dan SOP penggunaan APD	Meningkatkan kepatuhan penggunaan sarung tangan tahan sayat, pelatihan teknik memotong yang aman, serta pengawasan rutin.
2.	Menggoreng makanan	Percikan minyak panas	Luka bakar ringan akibat percikan minyak	Penggunaan celemek dan sarung tangan, prosedur kerja aman	Menggunakan pelindung wajah (face shield) atau apron tahan panas bila diperlukan serta memastikan teknik menggoreng sesuai SOP.
3.	Memasak menggunakan wajan berkapasitas besar	Wajan bocor atau kerusakan peralatan	Tumpahan makanan panas, terpeleset, luka bakar	Pemeriksaan peralatan sebelum digunakan	Melakukan inspeksi berkala terhadap kondisi wajan dan segera mengganti peralatan yang rusak.
4.	Menggunakan kompor gas LPG 10 kg	Kebocoran gas	Kebakaran, ledakan, keracunan gas	Pemeriksaan tabung dan instalasi gas saat penerimaan, penggunaan, dan penggantian tabung SOP	Melakukan uji kebocoran secara rutin, menyediakan detektor gas, serta memberikan pelatihan tanggap darurat kebakaran.
5.	Pengoperasian peralatan memasak	Kontak dengan permukaan panas dan peralatan kerja	Luka bakar atau cedera ringan	penggunaan peralatan dan pengawasan kerja	Memberikan pelatihan penggunaan peralatan secara aman serta melakukan perawatan berkala.
6.	Mencuci peralatan dan bekerja di area basah	Lantai basah dan kaki sering terpapar air	Terpeleset dan gangguan kulit (kutu air)	Pembersihan area kerja dan penggunaan alas kaki	Menggunakan sepatu boots anti slip, menjaga lantai tetap kering, serta menerapkan rotasi kerja pada area basah.

Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) menjadi komponen utama dalam penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di SPPG Dapur X. Seluruh informan mengungkapkan bahwa setiap pekerja diwajibkan menggunakan APD sebelum memasuki area produksi sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan, guna meminimalkan risiko dan melindungi pekerja selama kegiatan produksi makanan berlangsung.

"Peraturan K3 itu yaitu kita terapkan untuk yang pertama keselamatan karyawan yang memakai APD itu termasuk keselamatan menjaga mereka kayak mereka memakai sepatu, mereka

memakai celemek, memakai sarung tangan untuk keselamatan mereka.” (IP)

Temuan penelitian menunjukkan bahwa pihak SPPG telah menyediakan berbagai jenis APD yang disesuaikan dengan kebutuhan pekerjaan, meliputi hairnet, masker, sarung tangan, celemek, dan sepatu kerja.

“Dari atas sampai bawah saya sebutkan ada hairnet, ada masker, ada sarung tangan, celemek, sepatu.” (IP)

“Kita juga menyediakan lemari APD yang dimana disitu ada hairnet, disitu ada masker, ada celemek dan ada handscoon.” (IK)

Hasil wawancara dengan informan utama menunjukkan bahwa pekerja memiliki pemahaman yang baik mengenai jenis APD yang wajib digunakan selama bekerja. Seluruh informan utama mampu mengidentifikasi APD yang digunakan dalam aktivitas operasional sehari-hari.

“Hairnet untuk pelindung rambut, sarung tangan sama masker sama celemek juga.” (IU-3)

“APD yang disediakan ada hairnet, sarung tangan, celemek juga ada kami celemek satu orang satu.” (IU-2)

“Celemek ada, sarung tangan, masker, hairnet.” (IU-1)

Sebagian besar pekerja menyatakan bahwa penggunaan APD telah menjadi kebiasaan yang dilakukan secara rutin sebelum memulai pekerjaan.

“Ya selalu, kalau ini kan sebelum kerja diwajibkan sebelum melakukan aktivitas kita harus pakai ini-ini, pakai hairnet, masker sama sarung tangan.” (IU-3)

“Iya setiap hari.” (IU-1)

Pernyataan tersebut didukung oleh Informan Pendukung (IP) yang mengemukakan bahwa tingkat kepatuhan pekerja terhadap penggunaan APD mengalami peningkatan dibandingkan pada masa awal operasional.

“Waktu awal-awal dulu ya gak, sekarang udah peka gitu.” (IP)

Meskipun demikian, penelitian ini masih menemukan adanya ketidakpatuhan terhadap penggunaan beberapa jenis APD, terutama hairnet dan celemek.

“Keseringan mereka lupa pakai hairnet kalau laki-laki... paling celemek mereka sering lupa.” (IP)

“Celemek ada kadang kita tidak pakai.” (IU-1)

Temuan tersebut mengindikasikan bahwa meskipun tingkat kepatuhan penggunaan APD secara umum telah tergolong baik, konsistensi penggunaannya masih perlu ditingkatkan, khususnya pada penggunaan hairnet dan celemek.

Dalam rangka menjamin kepatuhan pekerja, manajemen menerapkan mekanisme pengawasan melalui asisten lapangan serta sistem pemantauan CCTV yang beroperasi selama 24 jam.

"Kalau pengawasan K3 itu lebih ke asisten lapangan." (IP)

"Kita juga memantau CCTV itu 24 jam jadi sebelum masuk ke dapur kalau memang belum lengkap menggunakan APD ya tidak boleh kerja." (IK)

Selain pengawasan, manajemen juga menerapkan sanksi secara bertahap terhadap pekerja yang melanggar ketentuan penggunaan APD, mulai dari teguran hingga pemberian Surat Peringatan (SP1) apabila pelanggaran dilakukan secara berulang.

"Biasanya kita berikan sanksi teguran tapi jika sudah berulang kita bakal memberikan SP1." (IP)

"Kalau memang masih tidak didengar kita akan langsung memberikan SP1." (IK)

Berkaitan dengan aspek kenyamanan, seluruh informan utama menyatakan bahwa penggunaan APD tidak menghambat pelaksanaan pekerjaan dan justru memberikan perlindungan tambahan selama bekerja.

"Gak ada, nyaman-nyaman aja bahkan kayak masker ini sangat melindungi muka dari minyak." (IU-3)

"Tidak, aman." (IU-2)

"Nyaman." (IU-1)

Selain itu, salah satu informan menyampaikan usulan mengenai penambahan APD berupa pelindung kaki yang dinilai dapat memberikan perlindungan yang lebih optimal terhadap risiko cedera maupun paparan air.

"Kalau bisa ini ya kayak pakai pelindung kaki seperti sepatu yang bisa menutupi kaki." (IU-2)

Secara umum, APD di SPPG Dapur X tersedia dalam jumlah yang memadai dan sebagian besar pekerja telah menggunakannya dengan baik. Meskipun demikian, masih ditemukan ketidaksesuaian dalam penggunaan beberapa jenis APD, sehingga pengawasan dan pembinaan perlu terus ditingkatkan untuk mendukung kepatuhan pekerja.

Upaya Peningkatan dan Evaluasi Program K3

Berdasarkan hasil penelitian, SPPG Dapur X telah melakukan berbagai langkah untuk mempertahankan dan meningkatkan efektivitas penerapan K3, antara lain melalui pelatihan, briefing, pengawasan, dan evaluasi yang dilaksanakan secara rutin. Kegiatan pelatihan tersebut difokuskan pada peningkatan pemahaman dan kemampuan pekerja dalam penggunaan APD, penerapan prosedur keselamatan kerja, serta penanganan situasi darurat.

"Ada pelatihannya kita." (IP)

Selain pelatihan, kegiatan penyuluhan K3 juga dilaksanakan secara periodik setiap dua bulan sekali sebagai media penyampaian materi dan penguatan pemahaman pekerja mengenai aspek keselamatan kerja.

"Iya ada kita juga kalo di bilang penyuluhan untuk penyuluhan itu kita mengadakan 2 bulan

sekali iyakan dikarenakan penyuluhan itu kan pemberian materi tetapi kita setiap hari kita juga melakukan briefing pada karyawan.”(IK)

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa komunikasi K3 dilakukan melalui briefing harian kepada pekerja sebagai sarana pengingat terhadap prosedur kerja yang aman.

”Kita setiap hari juga melakukan briefing pada karyawan.” (IK)

Walaupun terdapat perbedaan pandangan mengenai briefing, penyampaian informasi K3 di SPPG Dapur X dilakukan melalui SOP, petunjuk kerja, dan komunikasi langsung. Selain itu, pihak manajemen secara rutin mengadakan rapat evaluasi setiap dua minggu untuk mengidentifikasi permasalahan operasional dan menetapkan langkah perbaikan yang diperlukan.

”Setiap 2 minggu itu dilakukan evaluasi jadi masalahnya tidak tertumpuk dan masalahnya tuntas.” (IK)

Proses evaluasi tersebut melibatkan berbagai unsur manajemen yang berkaitan dengan operasional SPPG.

”Kepala SPPG, akuntansi, ahli gizi, mitra yayasan, admin itu akan membuat rapat.” (IK)

Selain evaluasi berkala, pengawasan langsung terhadap perilaku pekerja juga dilakukan guna meningkatkan kepatuhan terhadap prosedur K3 yang telah ditetapkan.

”Langsung ditegur.” (IP)

Manajemen juga melakukan evaluasi terhadap berbagai keluhan dan pelanggaran yang terjadi untuk mengidentifikasi penyebab serta menentukan solusi yang tepat.

”Kita evaluasi kenapa mereka tidak mau memakai atau kenapa mereka sering sakit begitu nanti kita panggil kenapa itu tidak menggunakan APD dan beliau memberikan alasannya dan kita pikirkan solusinya.” (IP)

Dalam aspek kesiapsiagaan darurat, pekerja telah dibekali pemahaman mengenai penanganan kondisi darurat, seperti kebocoran gas dan kebakaran. Hal tersebut didukung oleh penyediaan APAR serta sarana keselamatan lainnya di lingkungan kerja.

”Mereka juga sudah paham bagaimana situasi kalau mereka menghadapi kayak gas bocor kita sudah menyiapkan APAR.” (IP)

Secara umum, seluruh informan menilai bahwa berbagai upaya peningkatan K3 yang telah diterapkan berjalan dengan baik. Hal ini tercermin dari meningkatnya kepatuhan pekerja terhadap penggunaan APD dan menurunnya pelanggaran terhadap SOP dibandingkan pada masa awal operasional.

”Sekarang sudah peka.” (IP)

”Pelanggaran-pelanggaran itu sudah habis di dulu.” (IK)

Secara keseluruhan, peningkatan dan evaluasi K3 di SPPG Dapur X dilakukan melalui pelatihan, briefing, pengawasan, evaluasi berkala, dan pembinaan pekerja sebagai bentuk komitmen dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman dan mendukung keselamatan kerja.

Pembahasan

Kebijakan dan Sistem Penerapan K3 di SPPG Dapur X

Hasil penelitian menunjukkan bahwa SPPG Dapur X telah menerapkan berbagai aspek Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), seperti SOP, penggunaan APD, penyediaan fasilitas keselamatan, pengawasan, pemberian sanksi, dan evaluasi berkala. Penerapan SOP sebagai pengendalian administratif membantu pekerja melaksanakan tugas sesuai prosedur dan berkontribusi dalam menurunkan risiko kecelakaan kerja (Smartya Alfidyani et al., 2020). Selain itu, ketersediaan APAR, kotak P3K, jalur evakuasi, dan rambu keselamatan menunjukkan upaya pengendalian risiko yang mendukung terciptanya lingkungan kerja (Hartono et al., 2026).

Penelitian ini juga menemukan adanya pengawasan melalui asisten lapangan dan CCTV serta penerapan sanksi bagi pelanggaran K3. Temuan tersebut menunjukkan komitmen manajemen dalam membangun budaya keselamatan kerja (Jean R. Asthenu & Victor R. Pattipeilohy, 2022). Sangat dipengaruhi oleh konsistensi pengawasan dan dukungan manajemen. Namun, perbedaan informasi terkait pelaksanaan briefing K3 mengindikasikan bahwa komunikasi keselamatan belum berjalan secara seragam sehingga diperlukan standarisasi briefing agar penyampaian informasi K3 lebih efektif dan berkelanjutan. Komitmen manajemen, pengawasan yang konsisten, serta komunikasi K3 melalui briefing rutin berperan penting dalam membangun budaya keselamatan kerja dan meningkatkan kepatuhan pekerja terhadap prosedur K3 (Mufarikha et al., 2023).

Identifikasi Potensi Bahaya dan Kejadian Kecelakaan Kerja

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lingkungan kerja SPPG Dapur X memiliki berbagai potensi bahaya, antara lain luka sayat akibat penggunaan pisau, paparan panas dan percikan minyak, lantai basah yang berisiko menyebabkan gangguan pada kaki, serta potensi kebakaran dan ledakan akibat penggunaan tabung gas. Temuan ini sejalan dengan Putu et al. (2024) yang menyatakan bahwa dapur industri memiliki tingkat risiko tinggi karena melibatkan peralatan tajam, sumber panas, dan bahan bakar gas yang dapat memicu kecelakaan kerja apabila tidak dikendalikan dengan baik (Putu et al., 2024).

Berdasarkan hasil wawancara, risiko kebocoran gas menjadi perhatian utama sehingga dilakukan pemeriksaan rutin terhadap instalasi gas sebagai bentuk identifikasi bahaya dan pengendalian Risiko. (Wisudawati & Patradhiani, 2020) Meskipun tidak ditemukan kecelakaan kerja berat, masih terjadi insiden ringan seperti luka sayat, percikan minyak panas, dan gangguan kulit akibat paparan air. Kondisi ini menunjukkan bahwa risiko kerja tetap ada meskipun penerapan K3 telah dilakukan (Syafitri et al., n.d.).

Selain itu, perbedaan persepsi antara manajemen dan pekerja mengenai kecelakaan kerja mengindikasikan perlunya sistem pencatatan insiden yang lebih baik agar seluruh kejadian, termasuk kecelakaan ringan dan *near miss*, dapat terdokumentasi sebagai bahan evaluasi K3.

Pencatatan setiap kejadian kecelakaan kerja, termasuk insiden ringan dan *near miss*, merupakan bagian penting dari evaluasi K3 karena dapat membantu mengidentifikasi faktor penyebab serta menjadi dasar dalam penyusunan upaya pencegahan yang lebih efektif (Nugroho et al., 2023).

Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD)

Penggunaan APD merupakan salah satu bentuk pengendalian risiko yang telah diterapkan di SPPG Dapur X. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pekerja diwajibkan menggunakan hairnet, masker, sarung tangan, celemek, dan sepatu kerja, dengan ketersediaan APD yang memadai. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan pekerja terkait APD sudah relatif baik. Tingkat pengetahuan yang memadai menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan kepatuhan pekerja dalam penggunaan APD. Hal ini sejalan dengan penelitian Mahendra dan Nurhayati (2025) yang menemukan adanya hubungan antara tingkat pengetahuan pekerja dan kepatuhan penggunaan APD di lingkungan kerja (Fiqhi & Mahendra, 2025).

Meskipun demikian, masih ditemukan ketidakpatuhan sebagian pekerja terutama dalam penggunaan hairnet dan celemek karena sesekali lupa menggunakannya. Hal ini menunjukkan bahwa kepatuhan penggunaan APD belum sepenuhnya optimal meskipun fasilitas telah tersedia secara lengkap.

kepatuhan penggunaan APD dipengaruhi oleh pelaksanaan program K3, pengawasan, serta komitmen pekerja terhadap keselamatan kerja, di mana semakin baik implementasinya maka semakin tinggi tingkat kepatuhan. Selain itu, pekerja mengaku merasa nyaman menggunakan APD tanpa hambatan selama bekerja, sehingga ketidakpatuhan yang terjadi lebih disebabkan oleh kelalaian atau kebiasaan, bukan faktor kenyamanan.

Pengawasan melalui asisten lapangan dan CCTV serta penerapan sanksi bertahap dari teguran hingga SP1 menjadi upaya efektif dalam meningkatkan kepatuhan. Pemberian edukasi secara rutin dapat memperkuat kesadaran pekerja terhadap pentingnya penggunaan APD dalam mengurangi risiko kecelakaan dan penyakit akibat kerja (Sutrisno et al., 2021). Ketersediaan APD, pengawasan, dan dukungan manajemen berpengaruh terhadap perilaku penggunaan APD oleh pekerja (Handayani et al., 2024).

Upaya Peningkatan dan Evaluasi Program K3

Hasil penelitian menunjukkan bahwa SPPG Dapur X telah melakukan upaya peningkatan K3 melalui pelatihan, penyuluhan, briefing harian, pengawasan, dan evaluasi berkala sebagai bentuk komitmen menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat.

Pelatihan dan penyuluhan K3 meningkatkan pengetahuan serta kesadaran pekerja terhadap potensi bahaya, sejalan dengan Zahira, Andriyani, dan Lusida (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan K3 berpengaruh positif terhadap perilaku penggunaan APD dan kepatuhan prosedur keselamatan. Briefing harian juga menjadi media komunikasi efektif untuk mengingatkan bahaya dan tindakan pengendalian sehingga membentuk budaya keselamatan melalui pengulangan

informasi (Tengku Siti Neza Azmarina et al., 2025).

Evaluasi dua mingguan menunjukkan penerapan *continuous improvement* dalam sistem K3, di mana masalah dapat segera diidentifikasi dan ditindaklanjuti. Pendekatan manajemen yang tidak hanya berfokus pada sanksi, tetapi juga pada analisis penyebab ketidakpatuhan dan solusi perbaikan, mencerminkan budaya keselamatan modern yang menekankan perbaikan sistem dan perilaku kerja.

Secara keseluruhan, penerapan K3 di SPPG Dapur X tergolong baik dengan adanya kebijakan K3, fasilitas keselamatan, penggunaan APD, pengawasan, pelatihan, dan evaluasi. Namun, masih diperlukan peningkatan konsistensi penggunaan APD, standarisasi briefing, serta penguatan budaya keselamatan untuk meminimalkan risiko kecelakaan kerja.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di SPPG Dapur X telah berjalan melalui pelaksanaan prosedur kerja yang aman, penyediaan fasilitas keselamatan kerja, serta pengawasan dan evaluasi yang dilakukan secara berkala. Namun demikian, masih ditemukan beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, yaitu ketidakpatuhan sebagian pekerja dalam menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap serta belum adanya dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) K3 yang secara khusus mengatur penggunaan APD. Penyusunan dan penguatan SOP tersebut menjadi langkah penting dalam mengendalikan berbagai potensi bahaya di lingkungan kerja, seperti luka sayat akibat penggunaan alat tajam, percikan minyak panas saat memasak, lantai yang licin, dan risiko kebocoran gas.

Walaupun kejadian kecelakaan kerja yang ditemukan selama penelitian umumnya bersifat ringan, seperti luka sayat, percikan minyak panas, dan gangguan kesehatan berupa kutu air, temuan tersebut menunjukkan bahwa penerapan K3 masih perlu terus dioptimalkan. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui penyusunan SOP K3 yang terdokumentasi secara formal, disertai peningkatan pengawasan, pembinaan, pelatihan, briefing, serta evaluasi yang dilakukan secara berkesinambungan untuk meningkatkan kepatuhan pekerja terhadap prosedur keselamatan kerja.

Selain itu, penyediaan APD yang lebih sesuai dengan karakteristik bahaya di dapur, seperti sarung tangan tahan panas, sarung tangan tahan sayatan, apron tahan panas, serta sepatu boots atau pelindung kaki tahan air, perlu dipertimbangkan guna meningkatkan perlindungan bagi pekerja. Manajemen juga perlu melakukan inspeksi dan pemeliharaan berkala terhadap peralatan kerja maupun instalasi gas serta mendokumentasikan setiap kejadian kecelakaan ringan dan *near miss* sebagai dasar evaluasi dalam upaya pencegahan kecelakaan kerja di masa mendatang. Di sisi lain, pekerja diharapkan semakin disiplin dalam mematuhi prosedur K3 dan menggunakan APD secara lengkap selama bekerja agar risiko kecelakaan maupun gangguan kesehatan akibat pekerjaan dapat diminimalkan. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji secara lebih mendalam faktor-faktor yang memengaruhi kepatuhan penggunaan APD dan efektivitas penerapan program K3 di lingkungan SPPG dengan melibatkan informan yang lebih beragam sehingga dapat menghasilkan rekomendasi yang lebih komprehensif bagi peningkatan keselamatan dan kesehatan kerja.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada seluruh informan yang telah berpartisipasi dalam proses wawancara, kepada Kepala SPPG atas dukungan selama pelaksanaan penelitian, kepada kedua orang tua atas doa dan dukungan yang tiada henti, kepada teman-teman magang dan sahabat atas motivasi yang diberikan, serta kepada dosen pembimbing dan dosen penguji atas arahan, bimbingan, dan masukan yang berharga sehingga artikel ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik.

Referensi

- Fiqhi, A., & Mahendra, R. (2025). *Hubungan Pengetahuan dengan Kepatuhan Penggunaan APD Pada Pekerja Pabrik Di Bagian Pengolahan PTPN IV Tinjowan The Relationship Between Knowledge and Compliance with the Use of Personal Protective Equipment (PPE) Among Factory Workers in the Processing . 8*(11), 6827–6834. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i11.8901>
- Handayani, W. D., Sugiarto, S., & Ramli, S. (2024). Pengaruh Pengetahuan K3 Dan Ketersediaan Alat Pelindung Diri (Apd) Berkualitas Terhadap Ketaatan Pemakaian Apd Saat Bekerja Di Klinik an-Nafi Medika. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 7(6), 9425–9436. <https://doi.org/10.31539/costing.v7i6.13945>
- Hartono, B., Pendahuluan, A., Nusantara, J., & Engineering, O. (2026). *Analisis Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) untuk menciptakan Lingkungan kerja yang Aman dan Produktif. 9*(1), 127–134.
- Jean R. Asthenu, & Victor R. Pattipeilohy. (2022). Pengaruh Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Serta Lingkungan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan. *Jurnal Maneksi*, 11(2), 478–482.
- Keselamatan, P., & Terhadap, K. (2025). *Pro f e s o r. 2*(2), 1–9.
- Menjaga Higienitas Program MBG: Dukungan APD INFINITIGROUP untuk SPPG di Cikarang.* (n.d.). Infinitigroup. Retrieved <https://infinitigroup.co.id/menjaga-higienitas-program-mbg-duktungan-apd-infinitigroup-untuk-sppg-di-cikarang/>
- Mufarikha, M., Misnaniarti, M., Hasyim, H., Novrikasari, N., Windusari, Y., & Fajar, N. A. (2023). Kebijakan Manajemen Dalam Menerapkan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Di Lingkungan Kerja: Systematic Review. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16439–16445. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20549>
- Nugroho, K. N., Tualeka, A. R., & Wardaya, I. I. (2023). Analysis of Factors Related to Near Miss among Nurses. *Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, 12(1), 19–29. <https://doi.org/10.20473/ijosh.v12i1.2023.19-29>
- Putu, N., Pibriari, W., Nugraha, S., Komunitas, A., & Perhotelan, M. (2024). *Peran Strategi Manajemen K3 Dalam. 6*(1), 134–146.
- Ramadhani, T., Maudi, V., Rasmawati, R., & Fahdhienie, F. (2025). Edukasi Gizi Makro Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Dan Obesitas Pada Pekerja Kantor Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (Sppg) Kota Banda Aceh. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 852–860. <https://doi.org/10.36728/ganesha.v5i2.5300>
- Rohmawati, Evawati, D., & Nuraini, I. (2023). *Identifikasi Keselamatan, Kesehatan Dan Keamanan Kerja (K3). 4*(1), 24–40.
- Smartya Alfidyani, K., Lestantyo, D., & Wahyuni, I. (2020). Penerapan SOP Dengan Terjadinya Risiko Kecelakaan Kerja (Studi Pada Industri Garmen Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(4), 478–484. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Sutrisno, R. A., Jayanti, S., Kurniawan, B., Masyarakat, F. K., Diponegoro, U., Masyarakat, F. K., & Diponegoro, U. (2021). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepatuhan Penggunaan Alat. 9*, 119–125.
- Syafitri, N. M., Afdhal, M. R., Hamid, F., & Anas, M. (n.d.). *Analysis of Occupational Safety and Health for Food Handlers at Megarezky Health Polytechnic Food Court. XVI*, 58–71.

- Tengku Siti Neza Azmarina, Andriyani Andriyani, & Nurmalia Lusida. (2025). Pengaruh Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja terhadap Perilaku Penggunaan APD pada Tenaga Kerja di Industri Konstruksi. *Inovasi Kesehatan Global*, 2(2), 103–114. <https://doi.org/10.62383/ikg.v2i2.1581>
- Wisudawati, N., & Patradhiani, R. (2020). Analisis Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dengan Metode Hazard Analysis (Studi Kasus pada Proyek Pembangunan Perumahan). *Integrasi: Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 5(1), 29. <https://doi.org/10.32502/js.v5i1.2971>