

LEMBAR PENGESAHAN

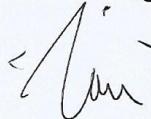
ARTIKEL ILMIAH

**ANALISIS RISIKO PENYAKIT AKIBAT KERJA DAN KECELAKAAN KERJA PADA
KARYAWAN SENTRA PENGASAPAN IKAN DI KELURAHAN BANDARHARJO
SEMARANG 2015**

**Disusun Oleh :
ERLIANA IMA SUPRAPTI
D11.2011.01316**

**Telah diperiksa dan disetujui untuk di *upload*
di Sistem Informasi Tugas Akhir
(SIADIN)**

Pembimbing



Nurjanah, SKM, M.Kes

ANALISIS RISIKO PENYAKIT AKIBAT KERJA DAN KECELAKAAN KERJA PADA KARYAWAN SENTRA PENGASAPAN IKAN DI KELURAHAN BANDARHARJO SEMARANG 2015

Erliana Ima.S. *), Nurjanah **)

*) *Alumni Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro*

**) *Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro*

Email : nana.erliana@gmail.com

ABSTRACT

Curing fish of Bandarharjo is a home industry that has been done around the houses. Curing fish is one of methods to preserve and color, aroma and distinctive taste. From the initial survey found that they complain about heat, eye pain, slip, scratched sharp object, and hand blistered. The purposed of the study was to describe risk of occupational illness and work accident on employee of curing fish in Bandarharjo village semarang.

This study was descriptive observational. Sample was 15 employee, has been taken from 3 houses which every house is taken one employee that representative from 5 part of working area. Data has been taken by observation and interview.

Result found that in production area occupational illness that ever suffered by the employee were eye pain, respiratory, musculoskeletal, headache and pain. Work accident that ever suffered were slip, scratched sharp objects and hands blistered. Occupational illness and work accident can be exists caused by environmental factor, heat, and do not used personal protection equipment.

Owner of the curing fish should be more pay attention to environment factor, provide personal protection equipment, give work uniform and provide mineral water that can be accessed by employee.

Keywords: occupational illness, work accident

ABSTRAK

Sentra pengasapan ikan Bandarharjo adalah usaha home industri yang dilakukan disekitar rumah penduduk. Pengasapan ikan merupakan salah satu cara yang dilakukan untuk mengawetkan dan member warna, aroma dan cita rasa yang khas. Dari survey awal terhadap responden penelitian didapati keluhan seperti terpapar tekanan panas, sakit mata, terpeleset, tergores benda tajam, tangan melepuh. Tujuan dari penelitian ini adalah menggambarkan risiko penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja pada karyawan di Sentra Pengasapan Ikan Kelurahan Bandarharjo Semarang.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif observasional. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 15 karyawan. Sampel diambil dari 3 rumah usaha dimana setiap bagian di pilih 1 karyawan yang mewakili disetiap 5 bagian pekerjaan. Data diperoleh dengan observasi dan wawancara.

Hasil identifikasi menunjukkan dibagian produksi penyakit akibat kerja yang pernah dialami oleh para pekerja yaitu sakit mata, gangguan pernafasan, penyakit kulit, nyeri pada kaki, nyeri pada punggung, pegal-pegal, pusing. Kecelakaan yang pernah dialami adalah tertimpa barang, terjatuh, terpeleset, tergores benda tajam, tangan melepuh. Penyakit akibat

kerja dan kecelakaan kerja bisa terjadi karena faktor lingkungan kerja, suhu yang panas, dan tidak disediakan alat pelindung diri.

Pemilik pengasapan ikan harus lebih memperhatikan kondisi lingkungan kerja, menyediakan alat pelindung diri, memberikan pakaian kerja yang ringan dan cepat menyerap keringat dan menyediakan air minum yang mudah dijangkau oleh pekerja.

Kata Kunci : penyakit akibat kerja, kecelakaan kerja

PENDAHULUAN

Kecelakaan kerja, hakekatnya merupakan peristiwa yang tidak terduga dan pasti tidak diharapkan oleh siapapun juga. Kejadian yang tidak terduga tersebut, jelas bukan merupakan suatu bentuk kesengajaan dan tidak direncanakan lebih dahulu. Pada peristiwa kecelakaan kerja atau kecelakaan akibat kerja, selalu akan berkaitan dengan hubungan kerja, yakni sebagai akibat pekerjaan atau pada waktu melaksanakan suatu pekerjaan, termasuk juga kecelakaan yang menimpa tenaga kerja dalam perjalanan menuju atau pulang dari tempat kerja.¹

Penyakit akibat kerja dapat timbul setelah karyawan yang tadinya terbukti sehat memulai pekerjaannya. Faktor penyebab bisa terjadi dari golongan fisik, golongan kimia, golongan biologis, golongan fisiologis dan golongan psikologis.²

Sentra pengasapan ikan Bandarharjo adalah usaha home industri yang dilakukan disekitar rumah penduduk. Pengasapan ikan merupakan salah satu cara yang dilakukan untuk mengawetkan dan memberi warna, aroma dan cita rasa yang khas. Proses pengasapan bisa menghentikan aktivitas mikroba pembusuk dan enzim perusak dalam daging ikan sehingga proses pembusukan dapat dicegah. Proses pengasapan ikan disana mereka awalnya membeli ikan yang masih utuh kemudian dibersihkan lalu dipotong-potong menjadi kecil kemudian ikan dijemur dan proses terakhir adalah pengasapan. Pekerja di sana berjumlah 60 karyawan dari 10 unit rumah usaha pengasapan ikan, mereka bekerja daripukul 07.00-17.00.

Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan oleh peneliti di Sentra pengasapan ikan Bandarharjo diketahui ada masalah yang dihadapi yaitu lingkungan yang tidak bersih dan polusi udara dari proses pengasapan ikan, penataan tempat industri tidak rapi, semua pekerja tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker dan sarung tangan. Selama satu tahun terakhir terjadi Penyakit Akibat Kerja (PAK) dan kecelakaan kerja di bagian produksi antara lain terpeleset/tergelincir karena lantai yang kurang bersih, tangan tergores pisau, terpapar suhu panas karena tidak memakai masker, mata terkena serpihan uap, tangan melepuh terkena panas panggangan ikan karena tidak menggunakan sarung tangan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif observasional. Observasional yaitu suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

Populasi dalam penelitian ini adalah pekerja produksi di sentra pengasapan ikan Bandarharjo Semarang yang berjumlah 60 orang yang menjadi sasaran target penelitian.

Sampel dalam penelitian ini adalah para pekerja sentra pengasapan ikan Bandarharjo Semarang. Penentuan besarnya sampel diperoleh dengan memilih 3 rumah produksi pengasapan ikan yaitu yang pertama rumah dengan kondisi besar memiliki 12 pekerja, yang kedua rumah dengan kondisi sedang memiliki 10 pekerja, yang ketiga rumah dengan kondisi kecil memiliki 8 pekerja. Terdapat 5 bagian dari proses pembuatan ikan asap kemudian mengambil satu orang untuk mewakili. Jadi jumlah sampel yang diambil dari 3 rumah produksi pengasapan ikan yaitu 15 orang.

Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskriptif, gambaran secara sistematis faktual dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antara fenomena yang diselidiki peneliti yaitu tentang gambaran risiko penyakit akibat kerja dengan kecelakaan kerja pada Sentra Pengasapan Ikan Bandarharjo Semarang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Karakteristik responden

1. Umur dan Masa Kerja

Tabel 1.1
Distribusi Diskriptif Umur Responden

Variabel	Min	Max	Mean	Median
Umur (tahun)	22	62	41,67	40,00
Masa Kerja (tahun)	1	40	16,27	10,00

Umur minimum 22 tahun dan maximum 62 tahun, pekerja yang umur lebih tua kemungkinan yang rentan terkena penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja. Masa kerja minimum 1 tahun dan maximum 40 tahun, pekerja yang masa kerja lebih lama kemungkinan banyak terkena penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja.

2. Bagian Pekerjaan

Pemilihan dari 3 rumah pengasapan ikan dimana setiap bagian dipilih 1 karyawan yang mewakili disetiap 5 bagian pekerja. Sebanyak 3 orang bagian pencucian ikan, 3 orang bagian pemotongan ikan, 3 orang bagian penusukan lidi, 3 orang bagian penjemuran ikan 3 orang bagian pengasapan ikan.

d. Ergonomi

Tabel 1.2
Distribusi Ergonomi di Sentra Pengasapan Ikan

No	Pernyataan	Skor 100%		
		Selalu	Kadang	Tidak pernah
1.	Melakukan posisi duduk yang nyaman	9(60%)	6(40%)	0
2.	Menempatkan peralatan selalu berada dalam jangkauan	5(33,3%)	10(66,7%)	0
3.	Mengangkat beban berlebihan	3(20%)	5(33,3%)	7(46,7%)
4.	Ada waktu jeda untuk istirahat	5(33,3%)	0	10(66,7%)

Tabel diatas menunjukkan sebanyak 7 orang atau 46,7% adalah tidak pernah mengangkat beban berlebihan, 10 orang atau 66,7% adalah tidak pernah adawaktu jeda untuk istirahat.

e. APD (Alat Pelindung Diri)

Tabel 1.3
Distribusi Alat Pelindung Diri di Sentra Pengasapan Ikan

No	Pernyataan	Skor 100%		
		Selalu	Kadang	Tidak pernah
1.	Menggunakan Alat Pelindung Diri	0	0	15(100%)
2.	Menggunakan masker saat melakukan proses pengasapan ikan	0	0	15(100%)
3.	Menggunakan sarung tangan saat melakukan	0	0	15(100%)

proses pengasapan ikan

Tabel diatas menunjukan sebanyak 15 orang atau 100% adalah tidak pernah menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat bekerja, tidak pernah menggunakan masker saat melakukan proses pengasapan ikan,tidak pernah menggunakan sarung tangan saat melakukan proses pengasapan ikan,tidak pernah menggunakan penutup mata saat melakukan proses pengasapan ikan,

f. PAK (Penyaki Akibat Kerja)

Tabel 4.4
Distribusi Penyakit Akibat Kerja di sentra Pengasapan Ikan
Skor 100%

No	Pernyataan	Skor 100%		
		Selalu	Kadang	Tidak pernah
1.	Sakit mata	2(13,3%)	6(40%)	7(46,7%)
2.	Penyakit kulit :			
	- Iritasi	0	6(40%)	9(60%)
	- Biang kringat	0	6(40%)	9(60%)
3.	Gangguan pernafasan :			
	- Batuk	1(6,7%)	10(46,7%)	4(26,6%)
	- Sesak nafas	3(20%)	3(20%)	7(46,7%)
4.	Nyeri pada punggung	7(46,7%)	6(40%)	2(13,3%)
5.	Nyeri pada kaki	3(20%)	5(33,3%)	7(46,7%)
6.	Pegal – pegal	10(46,7%)	3(20%)	2(13,3%)
7.	Pusing	7(46,7%)	0	8(53,3%)

Tabel diatas menunjukan sebanyak 7 orang atau 46,7% adalah selalu nyeri pada punggung, 10 orang atau 66,7 % adalah selalu pegal-pegal, 7 orang atau 46,7% adalah selalu pusing.

g. Kecelakaan Kerja

Tabel 4.5
Distribusi Kecelakaan Kerja di Sentra Pengasapan Ikan

Kelompok	Skor 100%				
	Tertimpa Barang	Terjatuh	Terpeleset	Terkena Benda Tajam	Tangan Melepuh
Besar	6(40%)	5(33,3%)	6(40%)	7(46,7%)	5(33,3%)
Sedang	5(33,3%)	5(33,3%)	5(33,3%)	4(26,7%)	5(33,3%)
Kecil	4(26,7%)	5(33,3%)	4(26,7%)	4(26,7%)	5(33,3%)

Tabel diatas menunjukkan yang paling banyak terjadi kecelakaan kerja yaitu dibagian kelompok yang besar. Tertimpa barang sebesar 40%, terjatuh 33,3%, terpeleset 40%, terkena benda tajam 46,7%, tangan melepuh 33,3%.

Identifikasi risiko bahaya penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja pada sentra pengasapan ikan di lihat dari 5 tahapan dari proses pengasapan ikan yaitu :

a. Identifikasi risiko bahaya pada proses pencucian

Proses dimana pekerja melakukan pencucian ikan-ikan yang masih segar. Pekerja saat mencuci ikan tidak menggunakan air yang mengalir melainkan dengan air tampungan. Kondisi tempat kerja di bagian ini banyak genangan air dan lantainya licin. Kondisi *house keeping* di bagian ini yaitu penataannya ringkas rapi, alat-alat kerja kurang terawat.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pekerja, risiko terkena penyakit akibat kerja adalah iritasi pada kulit karena terkena air kotor, sedangkan risiko kecelakaan kerja yaitu terpeleset sama terjatuh. Kemungkinan hal ini terjadi karena pekerja tidak memperhatikan kebersihan pada lantai hal itu mengakibatkan lantai menjadi licin.

Sebaiknya perlu adanya pembuatan parit kecil atau saluran pembuangan air sehingga air yang menggenang dapat langsung dialirkan keluar melalui saluran yang akan dibuat. Di bagian ini masuk dalam jenis bahaya fisik yaitu bahaya yang disebabkan karena lingkungan kerja.³

b. Identifikasi risiko bahaya pada proses pemotongan

Proses dimana pekerja memotong ikan dengan memisahkan kepala dan badan ikan setelah itu memotong kecil-kecil pada bagian badan ikan. Kondisi tempat kerja di bagian ini yaitu lantainya kotor dan licin. Kondisi *house keeping* di bagian ini yaitu alat-alat yang digunakan mudah di jangkau dan mudah di kembalikan dan tempatnya kotor.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pekerja, risiko terkena penyakit akibat kerja yaitu nyeri pada kaki, pegal-pegal sedangkan risiko kecelakaan kerja yaitu tergores benda tajam (pisau).Kemungkinan terjadinya penyakit akibat kerja karena pekerja melakukan posisi duduk yang tidak nyaman dan terlalu lama duduk pada saat memotong ikan sedangkan terjadinya kecelakaan kerja karena kelalaian pekerja pada saat memotong dan pekerja tidak menggunakan alat pelindung diri berupa sarung tangan.

Perlu dilakukan pengecekan secara rutin terhadap kondisi peralatan maupun kondisi tempat kerja, melakukan penataan dan perbaikan ulang kondisi lingkungan kerja yang lebih aman sehingga dapat mencegah terjadinya bahaya yang ditimbulkan. Dibagian ini termasuk jenis bahaya mekanis yang bersumber dari peralatan mekanis atau benda bergerak dengan gaya mekanika yang digerakan secara manual maupun dengan penggerak.³

c. Identifikasi risiko bahaya pada proses penusukan lidi

Proses dimana pekerja menusukan lidi pada ikan yang sudah dipotong kecil-kecil. Kondisi tempat kerja disini yaitu lantainya kotor dan licin. Keadaan kondisi *house keeping* yaitu alat-alat yang digunakan mudah dijangkau dan mudah dikembalikan, tempatnya kotor.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pekerja, risiko terkena penyakit akibat kerja yaitu nyeri pada kaki sedangkan risiko kecelakaan kerja tertusuk lidi.Kemungkinan terjadinya penyakit akibat kerja karena pekerja melakukan posisiduduk yang tidak nyaman dan terlalu lama duduk pada saat

menusuk ikan dengan lidi sedangkan terjadinya kecelakaan kerja karena kalalaian pekerja saat menusuk ikan dengan lidi dan pekerja tidak menggunakan alat pelindung diri berupa sarung tangan. Sebaiknya menggunakan sarung tangan saat menusuk ikan dengan lidi.

Pekerja perlu menggunakan sarunga tangan saat penusukan lidi. Unsur kelelahan atau kelalaian yang ada pada diri seseorang, antara lain kelelahan, kurang hati-hati, pemarah, nerveus, perasa, acuh tak acuh terhadap peraturan merupakan penyebab terjadinya kecelakaan kerja fisik maupun mekanis.⁴

d. Identifikasi risiko bahaya pada proses pengeringan

Proses dimana pekerja menjemur ikan agar kadar airnya berkurang dan mudah saat diasap. Kondisi tempat dibagian ini yaitu panas dan berdebu. Kondisi *house keeping* di bagian ini yaitu tempatnya terbuka mudah terpapar debu, dekat tempat sampah, dan kotor.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pekerja, risiko terkena penyakit kerja yaitu nyeri pada punggung sedangkan risiko kecelakaan kerja yaitu tertimpa barang. Kemungkinan terjadinya penyakit akibat kerja karena sering melakukan mengangkat beban berlebihan sedangkan terjadinya kecelakaan kerja karena kelalaian pada pekerja saat mengangkat ikan-ikan yang akan dijemur.

Pekerja perlu menggunakan sarung tangan saat mengangkat rak-rak irisan ikan. Menambah waktu istirahat pada pekerja disela-sela proses pembuatan ikan asap. Kelelahan dapat diartikan sebagai suatu kondisi menurunnya efisiensi, performa kerja, dan berkurangnya kekuatan atau ketahanan fisik tubuh untuk terus melanjutkan kegiatan yang harus dilakukan.⁵

e. Identifikasi risiko bahaya pada proses pengasapan

Proses dimana pekerja menata ikan di atas rak-rak dari kawat lalu di asap. Kondisi tempat dibagian ini yaitu panas. Kondisi *house keeping* di bagian ini yaitu jarak pekerja dengan alat kerja mudah dijangkau, pekerja bebas bergerak, tempat kurang bersih dan kurang terawat.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pekerja, risiko terkena penyakit akibat kerja yaitu sakit mata, sesak nafas, nyeri pada kaki, pegal-pegal sedangkan risiko kecelakaan kerja yaitu terkena benda tajam, tangan melepuh. Kemungkinan terjadinya penyakit akibat kerja yaitu melakukan posisi duduk yang tidak nyaman, menempatkan peralatan tidak rapi, tidak menggunakan alat pelindung diri berupa masker sedangkan kecelakaan kerja terjadi karena kelalaiannya pekerja saat melakukan pengasapan dan pekerja tidak menggunakan alat pelindung diri berupa sarung tangan. Sebaiknya menggunakan sarung tangan saat mengangkat rak-rak irisan ikan yang sedang diasapi.

Di bagian ini termasuk jenis bahaya fisik yaitu bahaya yang berasal dari lingkungan fisik disekitar seperti suhu panas.³ Upaya pengendaliannya yaitu menyediakan air minum di dalam ruang pengasapan ikan yang mudah di jangkau pekerja., memberi waktu istirahat pada pekerja disela-sela proses pembuatan ikan asap, menambah ruang pengasapan ikan dengan ventilasi untuk suplai udara segar misalnya dengan menambah jendela di ruang pengasapan ikan atau membuka pintu saat aktifitas kerja dilaksanakan, melakukan pengecekan kesehatan kepada pekerjanya secara berkala (setidaknya sekali dalam sebulan) dengan mengecek tekanan darah dan mendiagnosa keluhan-keluhan yang dirasakan pekerja, selain itu juga menjaga kesehatan dan keselamatan kerja dengan menggunakan alat pelindung diri berupa sarung tangan kain yang tebal untuk melindungi kulit dari sumber panas saat mengangkat rak-rak pengasapan ikan dan masker untuk penutup hidung.

SIMPULAN

a. Proses pencucian

Kemungkinan terjadi karena tidak menggunakan sarung tangan ,tidak memperhatikan kebersihan pada lantai hal itu mengakibatkan lantai menjadi licin.

b. Proses pemotongan

Kemungkinan terjadi karena pekerja melakukan posisi duduk yang tidak nyaman dan terlalu lama duduk pada saat memotong ikan, kelalaian pekerja pada saat memotong dan pekerja tidak menggunakan sarung tangan.

c. Proses penusukan lidi

Kemungkinan terjadi karena pekerja melakukan posisi duduk yang tidak nyaman dan terlalu lama duduk pada saat menusuk ikan dengan lidi, kelalaian pekerja saat menusuk ikan dengan lidi dan pekerja tidak menggunakan sarung tangan.

d. Proses penjemuran

Kemungkinan terjadi karena sering melakukan mengangkat beban berlebihan, kelalaian pada pekerja saat mengangkat ikan-ikan yang akan dijemur.

e. Proses pengasapan

Kemungkinan terjadi karena melakukan posisi duduk yang tidak nyaman, menempatkan peralatan tidak rapi, tidak menggunakan masker, kelalaian pekerja saat melakukan pengasapan dan pekerja tidak menggunakan sarung tangan.

SARAN

Pemilik pengasapan ikan harus lebih memperhatikan kondisi lingkungan kerja, menyediakan alat pelindung diri, memberikan pakaian kerja yang ringan dan cepat menyerap keringat dan menyediakan air minum yang mudah dijangkau oleh pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

1. Budiono Sugeng A.M. *Bunga Rampai Hiperkes dan Keselamatan Kerja*. PT. Tri Tunggal Tata Fajar. Semarang. 1991.
2. Ilham Rudi Saputro. *Penerapan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Pada Karyawan Dilihat Dari Sisi Psikologis*. 2012.
3. Manlian Ronald. *Identifikasi Penyebab Risiko Kecelakaan Kerja Pada Kegiatan Konstruksi Bangunan Gedung Di Dki Jakarta*, Hal 91. 2012. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jime/article/viewFile/4231/3760>.
Diakses tanggal 26 September 2015
4. Ashfal, Ray. *Industrial Safety and Health Management*. Fourth Edition. New Jersey: Prentice Hall, Inc. 1999

5. Sabdoadi, *Pencegahan Kecelakaan Kerja Di Industri*. Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Surabaya. 1999

RIWAYAT HIDUP

Nama : Erliana Ima Suprapti
Tempat, tanggal lahir : Blora, 16 September 1993
Jeniskelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Balun Srikaton Lr.5 No.34 Cepu, Blora

RiwayatPendidikan :

1. SD Negeri 3 Balun, tahun 1999 – 2005
2. SMP Negeri 3 Cepu, tahun 2005 – 2008
3. SMA Negeri1 Cepu, tahun 2008 – 2011
4. Diterima di Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat Universitas Dian Nuswantoro Semarang tahun 2011