
ANALISIS KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA DI DAPUR PADA TENAGA KERJA DI PT X GRESIK

Hisanatul Hafidhoh¹, Ikho Unniswati Ula², Leliyana Candra Putri³, Nur Habibatus Sholihah⁴, Nur Qomaria⁵

Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Gresik
Jl. Sumatera 101 GKB, Gresik 61121, Indonesia
e-mail : habibatus28@gmail.com

ABSTRAK

Kecelakaan kerja dapat menyebabkan penurunan produktivitas tenaga kerja sehingga diperlukan upaya perlindungan melalui edukasi mengenai Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tenaga kerja terkait keselamatan kerja di dapur melalui kegiatan edukasi K3. Kegiatan edukasi dilaksanakan pada 08 Desember 2021 di PT X dengan menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan pengisian kuesioner. Metode pengolahan data dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif melalui analisis hasil pre-test dan post-test yang kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan grafik untuk mempermudah interpretasi hasil penelitian. Pengukuran tingkat pengetahuan dilakukan menggunakan lima soal pilihan ganda yang sama pada pre-test dan post-test. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tenaga kerja setelah diberikan edukasi. Pada post-test diperoleh hasil mengenai pengertian K3 sebesar 44%, tujuan K3 sebesar 100%, jenis kecelakaan kerja di dapur sebesar 88,8%, faktor yang memengaruhi personal hygiene sebesar 55%, dan penggunaan APD di dapur sebesar 100%. Nilai rata-rata pre-test sebesar 68,84% meningkat menjadi 77,74% pada post-test, sehingga terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 8,9% setelah pelaksanaan edukasi K3.

Kata kunci : Edukasi, K3, APD, HieGINE, kuantitatif, kualitatif

ABSTRACT

Work accidents can reduce employee productivity, therefore efforts are needed to provide protection through Occupational Safety and Health (OSH) education. This study aimed to improve workers' knowledge regarding workplace safety in the kitchen through OSH educational activities. The education program was conducted on December 8, 2021, at PT X using primary data obtained from interviews, observations, and questionnaires. Data analysis was carried out quantitatively and qualitatively through the evaluation of pre-test and post-test results, which were then presented in tables and graphs to facilitate interpretation of the findings. The level of workers' knowledge was measured using five identical multiple-choice questions administered during the pre-test and post-test. The results showed an increase in workers' knowledge after receiving the education program. The post-test results indicated scores of 44% for the definition of OSH, 100% for the purpose of OSH, 88.8% for types of workplace accidents in the kitchen, 55% for factors affecting personal hygiene, and 100% for the use of personal protective equipment in the kitchen. The average pre-test score of 68.84% increased to 77.74% in the post-test, indicating an improvement in workers' knowledge of 8.9% after the implementation of OSH education.

Keywords : Education, Occupational Safety and Health (OSH), Personal Protective Equipment (PPE), Hygiene, Quantitative, Qualitative

Jejak Artikel

Upload artikel : 25 April 2026

Revisi : 15 Mei 2026

Publish : 29 Mei 2026

1. PENDAHULUAN

Terjadinya kecelakaan dapat berakibat kematian, atau Tenaga kerja bisa mengalami cacat atau sakit untuk sementara dan tidak bisa bekerja, maka tenaga kerja yang bersangkutan tidak mampu lagi bekerja dengan baik atau tingkat produktivitas kerjanya akan mengalami penurunan

dibanding waktu sehat. Kinerja dari tenaga kerja yang baik dapat memberikan dampak yang positif untuk industri secara keseluruhan. Salah satunya adalah peningkatan penyelesaian tanggung jawab yang diberikan industri kepada tenaga kerja. Faktor keamanan dan perlindungan dalam bekerja menjadi salah satu faktor yang

mempengaruhi kinerja tenaga kerja. Ketika Tenaga kerja memiliki rasa aman dan nyaman karena dirinya merasa mendapatkan perlindungan yang baik dari industri, maka karyawan tersebut juga akan bekerja dengan perasaan yang tenang dan akan bekerja secara baik. Salah satu upaya dalam menerapkan perlindungan bagi tenaga kerja adalah dengan melaksanakan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). (E.G, dkk.2017)

Menurut Deriasmei (2016) keselamatan kerja di dapur merupakan suatu bentuk upaya untuk meminimalisir serta mencegah terjadinya kecelakaan di dapur. Mengurangi kelelahan kerja, meningkatkan produktivitas tenaga kerja serta memelihara lingkungan kerja yang sehat dan efisien. Ketika bekerja di dapur karyawan harus mengantisipasi keadaan di dapur serta meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja yaitu dengan cara bekerja secara disiplin dan hati-hati.

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah kegiatan yang bertujuan untuk mengimplementasikan pengetahuan bidang manajemen penyelenggaraan makanan sehingga dapat menerapkan ilmu yang didapatkan pada saat perkuliahan. Dengan melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Gizi Institusi yang dilaksanakan di PT. Ume Sembada. PT. X didirikan di Jakarta tahun 1998, dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan pelanggannya. Salah satu bentuk kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Gizi Institusi yang kami lakukan yaitu memberikan edukasi tentang keselamatan kerja di dapur kepada karyawan di PT X.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penyelenggaraan edukasi pada tenaga kerja dilakukan pada tanggal 08 Desember 2021 di PT X di Kabupaten Gresik. Jenis data yang digunakan yaitu data primer. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perseorangan seperti hasil dari wawancara dan hasil dari pengisian kuisioner, data primer juga merupakan sumber penelitian yang diperoleh langsung tanpa melalui perantara (Husein umar : 2018). Penyuluhan edukasi terhadap tenaga kerja dilakukan dengan cara observasi dan menganalisis. Cara pengolahan data dalam kegiatan

penyuluhan edukasi terhadap tenaga kerja dilakukan dengan cara menganalisis. Data yang diolah disajikan dengan bentuk grafik dan dalam bentuk tabel yang berfungsi untuk memudahkan dalam pembacaan hasil penelitian yang disajikan secara kuantitatif dan kualitatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil edukasi tentang keselamatan kerja di dapur di dapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 1 Hasil Pre Test Edukasi Keselamatan Kerja di Dapur

Judul Penyuluhan	Kategori	Hasil Pre Test	
		N	%
Pengertian K3	Kurang	2	22,2 %
Tujuan Adanya K3	Baik	8	88,8 %
Jenis Kecelakaan Kerja di Dapur	Baik	7	77,7 %
Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene	Kurang	5	55,5 %
APD Yang Digunakan Saat Di Dapur	Baik	9	100 %
Total			68,84 %

Kategori

Kurang : < 56%

Cukup : 56% - 74

Baik : 75 % - 100 %

Tabel 2 Hasil Post Test Edukasi Keselamatan Kerja di Dapur

Judul Penyuluhan	Kategori	Hasil Post Test	
		N	%
Pengertian K3	Kurang	4	44,4 %
Tujuan Adanya K3	Baik	9	100 %
Jenis Kecelakaan Kerja di Dapur	Baik	8	88,8 %
Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene	Kurang	5	55,5 %
APD Yang Digunakan Saat Di Dapur	Baik	9	100 %
Total			77,74 %

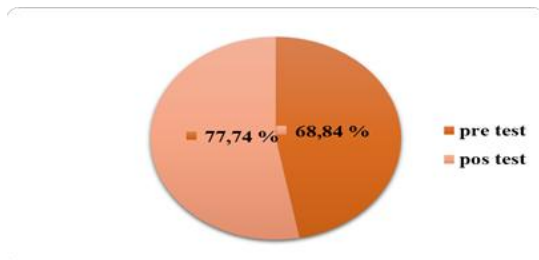
Kategori

Kurang : < 56%

Cukup : 56% - 74

Baik : 75 % - 100 %

Berikut merupakan presentase hasil edukasi sebelum dan sesudah diberikan edukasi di dapatkan hasil sebagai berikut :



Gambar 1 Perbedaan Tingkat Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Diberikan Edukasi

a. Pembahasan Kegiatan Edukasi Keselamatan Kerja di Dapur

Kegiatan ini dilaksanakan di Dapur PT X yang diikuti oleh tenaga kerja sebanyak 9 orang yang terdiri dari 1 orang koki, 1 asisten koki, 1 helper, 4 packer dan 1 driver. Edukasi yang diberikan yaitu tentang Pengertian K3, Tujuan adanya K3, Jenis kecelakaan kerja di dapur, Faktor yang mempengaruhi personal hygiene, dan APD yang digunakan saat di dapur. Pengertian dari edukasi adalah kegiatan belajar setiap individu atau kelompok

yang tujuannya untuk meningkatkan kualitas dan pola pikir, pengetahuan serta mengembangkan potensi dari masing-masing individu. (Finthariasari, 2020)

Berdasarkan hasil kegiatan edukasi pada tabel 1, didapatkan bahwa pengetahuan tenaga kerja sebelum dilakukan edukasi diukur dengan memberikan soal pre tes sejumlah 5 pertanyaan pilihan ganda. Setelah dilakukan pre tes dapat diketahui tingkat pengetahuan mengenai keselamatan kerja di dapur yang hasilnya terbagi dalam beberapa kategori, yaitu Pengertian K3 (22,2%) termasuk kategori baik, Tujuan adanya K3 (88,8%) termasuk kategori baik, Jenis kecelakaan kerja di dapur (88,8%), Faktor yang mempengaruhi personal hygiene (55,5%) termasuk dalam kategori kurang, dan APD yang digunakan saatn di dapur (100%) termasuk dalam kategori baik.

Kemudian setelah dilakukan edukasi, pengetahuan tenaga kerja diukur dengan memberikan soal pos tes sejumlah 5 pertanyaan pilihan ganda yang sama dengan soal pre tes. Dari hasil pos tes dapat diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan mengenai keselamatan kerja di dapur yang dibuktikan dengan hasil pos tes yaitu Pengertian K3 (44%) termasuk kategori kurang, Tujuan adanya K3 (100%) termasuk dalam kategori baik, Jenis kecelakaan kerja di dapur (88,8%) termasuk kategori baik, Faktor yang mempengaruhi personal hygiene (55%) termasuk kategori kurang, dan APD yang digunakan saat di dapur (100%) termasuk dalam kategori baik. Hasil edukasi mengenai keselamatan kerja di dapur didapatkan total hasil pre tes sebesar 68,84% sedangkan hasil pos tes setelah edukasi yaitu sebesar 77,74%. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tenaga kerja mengalami peningkatan sebesar 8,9% setelah dilakukan edukasi. Hasil kegiatan yang dilakukan sejalan dengan kegiatan Pauhesti, dkk (2019), dimana Penyuluhan K3 bertujuan untuk

mengurangi terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja sehingga dapat meningkatkan produktivitas kerja pada karyawan.

Edukasi ini menjelaskan tentang Pengertian K3, Tujuan adanya K3, Jenis kecelakaan kerja di dapur, Faktor yang mempengaruhi personal hygiene, dan APD yang digunakan saat di dapur. Edukasi ini menggunakan media poster yang dibagikan kepada karyawan di Dapur PT Ume Sembada. Media poster lebih efektif dalam penyampaian materi edukasi sesuai dengan pengertian poster yaitu gambar pada selembar kertas sebagai salah satu alat untuk menyampaikan sebuah pesan yang ditempel atau digantung pada tembok. Poster terdiri dari kesatuan gambar (tanda visual) dan tulisan (tanda verbal) yang menghasilkan efek sederhana, komunikatif, dan estetis. (Kembaren, dkk. 2020). Penyampaian edukasi menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan games.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan kegiatan edukasi yang dilakukan kepada karyawan di PT Ume Sembada dapat disimpulkan, bahwa pengetahuan karyawan mengalami peningkatan setelah diberikan edukasi yaitu sebesar 77,4% yang termasuk dalam kategori baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pengetahuan karyawan mengalami peningkatan sebesar 8,9%. Hal ini dikarenakan adanya pemberian informasi dan edukasi terhadap karyawan sehingga pengetahuannya meningkat. Selain itu terjadi peningkatan pemahaman terhadap keselamatan saat bekerja di dapur.

DAFTAR PUSTAKA

- Deriasmei, Larasaty. 2016. *Keselamatan Kerja Karyawan di Dapur Suis Butcher Restaurant Setiabudhi Bandung*. Jurusan Hospitaliti. Program Studi Manajemen Tata Boga. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- E.G, Elphiana, dkk. 2017. *Pengaruh Keselamatan dan Kesehatan Kerja*

Terhadap Kinerja Karyawan PT.Pertamina EP Asset 2 Prabumulih. Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Terapan. Tahun XIV No 2.

- Finthariasari, Meilaty, dkk. 2020. *Pemberdayaan Masyarakat Desa Pelangkian Melalui Edukasi dan Literasi Keuangan Pasar Modal Menuju Masyarakat Cerdas Berinvestasi*. Jurnal Pengabdian Masyarakat
- Kembaren, dkk. 2020. *Analisis Karya Poster Berdasarkan Unity, Layout, Tipografi, dan Warna*. Jurnal Seni Rupa. Volume 09 No 01.
- Pauhesti, dkk. 2019. *Pelatihan dan Penyuluhan Keselamatan Kerja Bagi Penambang Tradisional di Desa Wonocolo Cepu Jawa Timur*. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia . Volume 1 No 2