

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pembangunan industri di Indonesia tidak diikuti dengan peningkatan kemampuan tenaga kerja dalam menangani pekerjaan secara aman dan sehat. Permasalahan kesehatan keselamatan kerja (K3) yang buruk dalam dunia industri makanan di Indonesia merupakan salah satu bentuk kelemahan tenaga kerja dalam menangani pekerjaan ternyata merupakan masalah yang sangat memprihatinkan serta menjadi penyebab utama terjadinya kecelakaan. Kecelakaan tidak terjadi secara kebetulan, melainkan ada sebabnya. Penyebab kecelakaan harus diteliti dan ditemukan, agar untuk selanjutnya kecelakaan dapat dicegah supaya kecelakaan serupa tidak terulang kembali (Suma'mur, 2013).

Kesehatan keselamatan kerja (K3) merupakan kondisi yang bebas dari resiko kecelakaan dan hal ini sangat penting bagi perlindungan serta kesehatan kerja yang merupakan aplikasi kesehatan masyarakat dalam suatu tempat kerja bagi seluruh masyarakat pekerja yang dimungkinkan terkena paparan kecelakaan kerja (Notoatmodjo, 2007). Kemudian dapat disimpulkan bahwa semua masyarakat pekerja kecelakaan kerja jadi resiko apabila tidak diberikan pengetahuan tentang keselamatan kerja dan diajarkan bagaimana mengaplikasikan perlindungan kerja di area kerja.

Pelaksanaan program kesehatan keselamatan kerja (K3) di tempat kerja belum sepenuhnya terlaksana dengan baik. Penyebabnya faktor manusia (sumber daya manusia) (SDM) yang tidak mengikuti aturan keselamatan kerja serta tidak adanya prosedur kerja yang aman untuk penggunaan alat kerja yang tidak

memenuhi syarat sehingga menjadi salah satu terjadinya kecelakaan kerja yang disebabkan oleh faktor lingkungan (Suma'mur, 2013). Berbagai faktor penyebab kecelakaan kerja menjadi ancaman dalam setiap kegiatan kerja, untuk itu pencegahan kecelakaan kerja harus dilakukan, baik di lingkungan industri kerja maupun di dunia pendidikan misalnya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang menjadi dasar tenaga kerja profesional. (Fathony, 2010).

Pengetahuan tentang kesehatan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting bagi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai kelompok Teknologi dan Industri yang merupakan tempat untuk mencetak tenaga profesional yang siap bekerja, untuk menanamkan sikap dan kebiasaan yang disiplin dalam bekerja (Herman, 2007).

SMK Sandhy Putra 2 Medan merupakan sekolah yang memiliki berbagai program keahlian diantaranya pada bidang tata boga. Pada Kompetensi Keahlian Tata Boga siswa dididik dan dilatih untuk ahli dalam bidang *kitchen, pastry, Food & Beverage Service*, Bahasa Asing (Inggris & Prancis), Ekstrakurikuler sesuai bakat siswa dan kegiatan menunjang seperti *Table Manner* dan Praktik Kerja Industri dalam negeri atau luar negeri. Terutama dalam mata pelajaran praktik semua siswa dididik untuk mengerti konsep penerepan kesehatan keselamatan kerja (K3). Jika pengetahuan dan kesadaran siswa tentang kesehatan keselamatan kerja (K3) minim akan berdampak besar terjadinya kecelakaan kerja, karena kurangnya pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja (K3) dapat mempengaruhi perilaku siswa saat praktikum di sekolah maupun di dunia industri (Laminanto, 2010).

Siswa SMK disarankan untuk mematuhi peraturan dan juga pedoman khususnya mengenai kesehatan keselamatan kerja dalam melaksanakan pengolahan dan penyajian makanan di laboratorium agar dalam pelaksanaannya tidak mengalami kecelakaan kerja dan dapat melakukan praktikum dengan baik, bagi guru praktikum disarankan untuk mematuhi peraturan dan juga pedoman khususnya tentang keselamatan kerja di dalam melaksanakan praktikum di laboratorium, agar dalam pelaksanaannya guru dapat membantu siswa dalam mencegah kecelakaan kerja (Fathony, 2010).

Berdasarkan data dari PT Jamsostek angka kecelakaan kerja di Indonesia yaitu pada tahun 2000 terjadi 98.902 kasus, pada tahun 2001 terdapat 104.774 kasus, pada tahun 2002 tercatat 57.972 kasus, tahun 2003 tercatat 105.846 kasus, tahun 2004 tercatat 95.418 kasus, tahun 2005 tercatat 99.023 kasus, tahun 2006 tercatat 95.624 kasus, tahun 2007 tercatat 95.000 kasus, tahun 2008 tercatat 58.600 kasus, dan tahun 2009 tercatat 54.398 kasus. Sehingga rata-rata setiap hari kerja terjadi lebih dari 414 kasus kecelakaan kerja di perusahaan yang tercatat sebagai anggota Jamsostek.

Kecelakaan yang terjadi sejak tahun 2014 sampai tahun 2015 di SMK Sandhy Putra 2 Medan pada Keahlian Jasa Boga saat melakukan pengolahan dan penyajian makanan yaitu : a) terjatuh terdapat 13 kasus, b). Luka terkena benda tajam terjadi 24 kasus, c). ledakan gas terjadi 2 kasus, d) luka bakar kering 1 kasus, e) luka bakar cairan panas 3 kasus (SMK Sandhy Putra 2 Medan).

Berdasarkan fenomena di atas penulis ingin melakukan penelitian untuk mengungkap dan mendeskripsikan pemahaman dan sikap kesehatan keselamatan

kerja dalam pengolahan makanan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Oleh karena itu penulis merumuskan judul : **“Analisis Pemahaman dan Sikap Kesehatan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan Di SMK Sandhy Putra 2 Medan”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan ?
2. Bagaimanakah sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan ?
3. Bagaimanakah analisis pemahaman dan sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan ?
4. Bagaimanakah penerapan kesehatan keselamatan kerja di SMK Sandhy Putra 2 Medan ?
5. Bagaimanakah usaha untuk menghindari kecelakaan saat praktikum pengolahan dan penyajian makanan ?
6. Apakah ada pengenalan seragam kerja praktikum pengolahan makanan ?
7. Bagaimanakah penerapan seragam praktikum pengolahan makanan ?

C. Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan penelitian dalam hal waktu, tenaga, dan biaya serta untuk menjaga agar penelitian lebih terarah dan terfokus, maka penulis membatasi masalahnya pada :

1. Menganalisis pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan pada siswa kelas XII Keahlian Jasa Boga SMK Sandhy Putra 2 Medan.
2. Menganalisis sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan pada siswa kelas XII Keahlian Jasa Boga SMK Sandhy Putra 2 Medan.

D. Rumusan Masalah

Perumusan Masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan ?
2. Bagaimana sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan ?
3. Menganalisis pemahaman dan sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan

E. Tujuan Penelitian

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan.
2. Mengetahui sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan
3. Menganalisis pemahaman dan sikap siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dalam pengolahan dan penyajian makanan.

F. Kegunaan/Manfaat Penelitian

1. Bagi Siswa : untuk meningkatkan pemahaman siswa tentang kesehatan keselamatan kerja dengan pengolahan dan penyajian makanan dan siswa memiliki sikap yang bersifat bekerja secara profesional saat praktikum.
2. Bagi Penulis : untuk penulis dapat memberikan dan menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang kesehatan keselamatan kerja.
3. Bagi Sekolah : sekolah diharapkan dapat memberikan kepedulian terhadap kesehatan keselamatan kerja siswa saat praktikum.