



Identifikasi Bahaya dan Risiko Pada Proses Memasak di Coffeshop X, Tangerang 2025

Muhamad Rayhan^{1*}, Rini Handayani², Putri Handayani³, Ade Heryana⁴

¹⁻⁴ Universitas Esa Unggul, Indonesia

Email: muhamadrayhann79@student.esaunggul.ac.id^{1*}

Alamat: Jl. Arjuna Utara No.9, Duri Kepa, Kec. Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11510

*Penulis Korespondensi

Abstract. *The cooking process in the food service industry, particularly in small businesses such as coffee shops, has the potential to pose various occupational safety and health (OHS) risks that are often not fully identified. This is important considering that the micro, small, and medium enterprise (MSME) sector has limitations in optimally implementing OHS standards. This study aims to identify the types of hazards and occupational risks in the cooking process at Coffeeshop X, Tangerang, as an initial effort to raise awareness of the importance of OHS implementation in the culinary sector. The method used is descriptive qualitative through direct observation and in-depth interviews with four informants involved in kitchen activities. The results show that the work stages in the kitchen include ingredient preparation, cooking, and plating, where each stage has different potential hazards. The identified hazards include mechanical hazards from using sharp knives, electrical hazards from equipment such as blenders, chemical hazards from using LPG, physical hazards from exposure to hot pans, biological hazards through cross-contamination, ergonomic hazards due to cramped workspaces, and psychosocial hazards arising from time pressure during rush hours. The risks include work accidents such as knife cuts and occupational diseases such as muscle aches. The study's conclusions underscore the importance of consistently implementing OHS standards, training on safe work practices, and routine supervision in coffee shop environments. These efforts aim not only to prevent workplace accidents but also to improve the quality of the work environment, productivity, and sustainability of culinary businesses in the MSME sector.*

Keywords: Occupational safety, cooking process, MSME, hazard identification, CoffeeShop.

Abstrak. Proses kerja memasak di industri jasa makanan, khususnya pada usaha kecil seperti coffee shop, berpotensi menimbulkan berbagai risiko keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang sering kali belum sepenuhnya teridentifikasi. Hal ini menjadi penting mengingat sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki keterbatasan dalam penerapan standar K3 secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis bahaya serta risiko kerja dalam proses memasak di Coffeeshop X, Tangerang, sebagai upaya awal untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya penerapan K3 di sektor kuliner. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan empat informan yang terlibat dalam aktivitas dapur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan kerja di dapur meliputi persiapan bahan, proses memasak, dan plating, di mana masing-masing tahapan memiliki potensi bahaya yang berbeda. Bahaya yang berhasil diidentifikasi antara lain bahaya mekanik dari penggunaan pisau tajam, bahaya listrik dari peralatan seperti blender, bahaya kimia akibat pemakaian elpiji, bahaya fisik dari paparan suhu panas wajan, bahaya biologis melalui kontaminasi silang, bahaya ergonomi karena ruang kerja yang sempit, serta bahaya psikososial yang muncul dari tekanan waktu saat jam sibuk. Risiko yang muncul mencakup kecelakaan kerja seperti tersayat pisau hingga penyakit akibat kerja seperti pegal-pegal. Kesimpulan penelitian ini menegaskan pentingnya penerapan standar K3 secara konsisten, pelatihan mengenai praktik kerja aman, serta pengawasan rutin di lingkungan kerja coffee shop. Upaya ini tidak hanya bertujuan mencegah kecelakaan kerja, tetapi juga meningkatkan kualitas lingkungan kerja, produktivitas, dan keberlanjutan usaha kuliner di sektor UMKM.

Kata Kunci: Keselamatan kerja, proses memasak, UMKM, identifikasi bahaya, Coffeshop.

1. LATAR BELAKANG

Kecelakaan kerja masih menjadi salah satu penyebab utama hilangnya produktivitas tenaga kerja di dunia. International Labour Organization (ILO) memperkirakan lebih dari dua juta pekerja meninggal setiap tahun akibat kecelakaan dan penyakit akibat kerja, sementara

ratusan juta lainnya mengalami cedera non-fatal (ILO, 2021). Sektor jasa makanan termasuk dalam kategori pekerjaan berisiko tinggi, karena aktivitas memasak melibatkan penggunaan api, minyak panas, alat tajam, serta lingkungan kerja yang padat dan dinamis (Rikhotso et al., 2021).

Di Indonesia, kasus kecelakaan kerja masih cukup tinggi. Data BPJS Ketenagakerjaan (2023) menunjukkan ratusan ribu kasus tercatat setiap tahun, dengan sektor perdagangan dan jasa—termasuk industri makanan dan minuman menjadi salah satu penyumbang terbesar. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM kuliner, yang jumlahnya terus meningkat, memiliki tingkat kerentanan tinggi terhadap masalah keselamatan dan kesehatan kerja (K3). Pada tingkat lokal, hasil observasi awal di *Coffeshop X*, menunjukkan adanya kejadian kecelakaan berulang dalam tiga bulan terakhir, seperti pekerja tersiram air panas, terkena percikan minyak, dan terbentur wajan panas. Kondisi ini menandakan bahwa sistem kerja yang diterapkan belum memiliki pengendalian risiko yang memadai.

Masalah utama yang muncul adalah belum adanya sistem manajemen K3 formal di dapur *Coffeshop* skala UMKM, sehingga pekerja menghadapi risiko berulang tanpa perlindungan memadai. Dampaknya tidak hanya pada aspek kesehatan pekerja berupa luka sayat, luka bakar, atau gangguan muskuloskeletal, tetapi juga dapat menurunkan kualitas pelayanan, memengaruhi kepuasan pelanggan, bahkan menimbulkan kerugian ekonomi akibat biaya perawatan dan absensi kerja (Rausand, 2020). Dengan demikian, risiko K3 yang tidak terkelola dapat berdampak pada keberlangsungan usaha.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa pekerja di sektor makanan dan minuman menghadapi kombinasi bahaya fisik, ergonomi, kimia, dan psikososial. El Gilany et al. (2024) menemukan bahwa lebih dari 50% pekerja dapur mengalami luka sayat dan luka bakar. Zarei et al. (2024) melaporkan bahwa cedera akibat alat tajam dan panas memiliki prevalensi tinggi pada dapur komersial. Wijanarko (2017) juga menekankan pentingnya perhatian terhadap bahaya ergonomi dan psikososial yang sering diabaikan dalam industri kecil. Namun, sebagian besar penelitian terdahulu lebih menekankan pada area barista atau pelayanan depan coffee shop, seperti penelitian Aryani et al. (2022) dan Trangia (2025), sementara kajian yang berfokus khusus pada area dapur tempat aktivitas memasak berlangsung—masih sangat terbatas.

Keterbaruan penelitian ini terletak pada fokus kajian yang menyoroti dapur *coffeshop* sebagai lokasi utama aktivitas memasak, sementara sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak membahas risiko kerja pada area barista atau pelayanan depan. Penelitian terdahulu

mengenai proses memasak umumnya hanya dilakukan pada sektor formal seperti restoran besar, hotel, atau katering, sehingga belum banyak menyentuh konteks usaha mikro kecil menengah (UMKM). Penelitian ini juga mengintegrasikan identifikasi bahaya lintas variabel mekanis, fisik, kimia, biologis, ergonomi, listrik, kebakaran, hingga psikososial secara komprehensif dalam konteks UMKM kuliner. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi baru terhadap literatur K3 dengan menghadirkan gambaran menyeluruh mengenai risiko di dapur *coffeshop* skala UMKM yang sebelumnya jarang terungkap. Identifikasi bahaya dan risiko di dapur *Coffeshop* penting dilakukan bukan hanya untuk mencegah kecelakaan kerja, tetapi juga sebagai langkah strategis meningkatkan produktivitas, kualitas kerja, dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi jenis bahaya yang terdapat pada proses memasak di *Coffeshop* X, risiko yang ditimbulkan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar bagi perbaikan sistem K3 di *Coffeshop* dan menjadi rujukan bagi UMKM kuliner lain dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis bahaya yang terdapat pada proses memasak di *coffeshop* X Tangerang menganalisis risiko yang ditimbulkan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar bagi perbaikan sistem K3 di *coffeshop* dan menjadi rujukan bagi UMKM kuliner lain dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman.

2. KAJIAN TEORITIS

Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan aspek penting yang bertujuan untuk melindungi pekerja dari potensi bahaya di tempat kerja sekaligus meningkatkan produktivitas. Menurut PP No. 50 Tahun 2012, penerapan sistem manajemen K3 menjadi kewajiban bagi setiap perusahaan guna meminimalkan terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja. Standar internasional seperti ISO 31000:2018 dan AS/NZS 4360:2004 juga menekankan pentingnya proses manajemen risiko, mulai dari identifikasi bahaya, penilaian risiko, hingga penetapan langkah pengendalian yang sesuai.

Bahaya kerja dalam konteks dapur *coffeshop* dapat dikelompokkan menjadi bahaya mekanis, listrik, kimia, fisika, biologis, ergonomi, kebakaran, dan psikososial. Suma'mur (2014) menjelaskan bahwa bahaya mekanis timbul dari penggunaan peralatan tajam dan kondisi kerja yang tidak aman, sementara Wijanarko (2017) menekankan bahwa faktor ergonomi dan psikososial juga sering memengaruhi keselamatan pekerja. WHO (2015) menyoroti kontaminasi biologis sebagai salah satu penyebab utama foodborne disease, yang berhubungan erat dengan sanitasi dan kebersihan dalam pengolahan makanan.

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan tingginya risiko kecelakaan di dapur. El Gilany et al. (2024) melaporkan bahwa lebih dari 50% pekerja dapur mengalami luka sayat, sementara 57% lainnya mengalami luka bakar. Zarei et al. (2024) juga menemukan prevalensi tinggi cedera akibat paparan panas dan penggunaan alat tajam dalam lingkungan kerja dapur. Penelitian lokal yang dilakukan oleh Aryani et al. (2022) lebih menyoroti perkembangan *coffeshop* dari perspektif UMKM, sedangkan Trangia (2025) menekankan aspek psikososial pekerja barista. Namun, kajian yang secara khusus membahas risiko di area dapur *coffeshop* masih terbatas, sehingga diperlukan penelitian yang lebih komprehensif pada konteks ini.

Berdasarkan landasan teori dan penelitian terdahulu, Dengan mengacu pada teori manajemen risiko serta bukti empiris terdahulu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan sistem K3, khususnya di sektor UMKM kuliner yang belum memiliki penerapan formal.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang dilaksanakan di *Coffeshop X*, Tangerang pada periode April hingga Agustus 2025. Informan penelitian ditentukan secara purposive terdiri dari satu informan kunci (pemilik), dua informan utama (pekerja dapur), dan dua informan pendukung (pekerja awam) yang terlibat langsung dalam aktivitas memasak. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung terhadap proses kerja untuk memperoleh gambaran nyata mengenai tahapan aktivitas, potensi bahaya, risiko, serta pengendalian yang dilakukan. Keabsahan data diperiksa dengan teknik triangulasi sumber dan metode, yaitu membandingkan informasi hasil wawancara dengan hasil observasi di lapangan. Analisis data dilakukan dengan membandingkan data wawancara dan observasi (triangulasi), sehingga hasil yang diperoleh saling melengkapi dan memperkuat temuan, lalu melakukan penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan menghubungkannya pada teori serta temuan penelitian terdahulu. Penelitian ini telah lolos kaji oleh Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dengan Nomor : 0925-07.040/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/VII/2025.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Tahapan Kerja

Berdasarkan observasi dan wawancara, tahapan kerja di dapur Coffeshop X Tangerang terdiri dari tiga tahap utama, yaitu persiapan, memasak, dan plating. Setiap tahapan memiliki aktivitas yang berbeda dan mengandung potensi bahaya tersendiri.

Tabel 1. Hasil Identifikasi Tahapan Kerja

No Tahap Kerja	Aktivitas Utama
1 Persiapan	Mencuci bahan baku, memotong bahan, mengecek stok, menyiapkan peralatan dapur
2 Memasak	Menggoreng, menumis, menggunakan wok, oven, mixer, serta pengoperasian kompor
3 Plating	Mengambil masakan panas, mencetak nasi, memberi garnish

Dapur *Coffeshop X* menjalankan aktivitasnya melalui tiga tahapan pokok, yaitu persiapan, proses memasak, dan tahap plating. Pada fase persiapan, pekerja bertanggung jawab menyiapkan seluruh kebutuhan produksi, mulai dari mencuci serta memotong bahan baku, melakukan proses marinasi, hingga memastikan peralatan dapur seperti pisau, kompor, blender, mixer, dan oven dalam kondisi siap digunakan. Selanjutnya, tahap memasak mencakup berbagai teknik pengolahan, antara lain menumis, merebus, menggoreng, maupun memanggang, sesuai dengan jenis menu yang akan disajikan. Tahap terakhir adalah plating, yang berfokus pada penataan makanan di atas piring saji agar menarik secara visual sebelum diberikan kepada pelanggan. Alur tiga tahap ini memperlihatkan bahwa meskipun kegiatan di dapur terlihat sederhana, setiap tahap memiliki karakteristik pekerjaan dan potensi risikonya masing-masing. Hasil temuan ini sejalan dengan penelitian Arifianto (2020), yang mengungkapkan bahwa proses kerja di dapur restoran kecil maupun usaha kuliner rumahan umumnya mengikuti urutan *preparation*, *cooking*, serta *plating and serving* sebagai siklus standar dalam produksi makanan.

Identifikasi Bahaya

Jenis bahaya yang ditemukan dalam setiap tahapan kerja mencakup bahaya mekanik, listrik, kimia, fisik, biologis, ergonomi, psikososial, dan kebakaran. Bahaya mekanik paling banyak ditemukan pada tahap persiapan, sedangkan bahaya fisik dan kimia mendominasi pada tahap memasak.

Tabel 2. Hasil Identifikasi Bahaya

No	Jenis Bahaya	Sumber Bahaya	Tahap Kerja
1	Mekanik	Pisau tajam	Persiapan
2	Listrik	Blender, rice cooker, oven	Persiapan, Memasak
3	Kimia	Gas LPG, minyak panas	Memasak
4	Fisika	Suhu panas wajan, oven, uap	Memasak, Plating
5	Biologis	Kontaminasi silang, bahan kadaluarsa	Persiapan, Plating
6	Ergonomi	Ruangan terbatas, gerakan berulang	Memasak
7	Psikososial	Tekanan kerja saat jam sibuk	Memasak
8	Kebakaran	Api terbuka, korsleting Listrik	Memasak

Aktivitas memasak di *Coffeshop X* erat kaitannya dengan berbagai potensi bahaya yang bersumber dari alat, bahan, maupun lingkungan kerja. Hasil triangulasi melalui wawancara dan observasi menunjukkan bahwa terdapat beragam bentuk bahaya yang muncul. Dari sisi peralatan, risiko berasal dari pisau, talenan yang licin, wok, oven, mixer, rice cooker, blender, hingga kompor gas. Dari sisi bahan, potensi bahaya meliputi minyak panas, butter, uap air mendidih, serta penggunaan gas LPG. Lingkungan kerja pun tidak luput dari risiko, seperti kondisi lantai yang licin akibat tumpahan minyak atau butter, suhu ruang yang tinggi, kepulan asap masakan, hingga sistem kerja bergilir yang berpotensi menimbulkan tekanan psikososial.

Jenis bahaya tersebut dapat dikategorikan menjadi bahaya keselamatan dan bahaya kesehatan. Bahaya keselamatan mencakup risiko mekanis, listrik, kebakaran, serta kimia, sementara bahaya kesehatan meliputi paparan fisik, biologis, ergonomi, dan psikososial. Temuan ini sejalan dengan pernyataan Wijanarko (2017), bahwa bahaya keselamatan identik dengan kondisi kerja yang berhubungan dengan peralatan tajam, lantai licin, maupun instalasi listrik, sedangkan bahaya kesehatan mencakup paparan panas, zat kimia berbahaya, postur kerja yang tidak ergonomis, dan tekanan mental akibat tuntutan pekerjaan. Bahaya listrik berasal dari penggunaan oven, mixer, blender, dan rice cooker yang seluruhnya mengandalkan energi listrik.

Risiko meningkat ketika kabel mengalami kerusakan atau peralatan digunakan pada area lembap. Hal ini sejalan dengan PP No. 50 Tahun 2012, yang menekankan bahwa paparan listrik termasuk kategori bahaya serius sehingga harus diantisipasi melalui pemeriksaan dan pemeliharaan rutin. Bahaya mekanis terutama tampak pada tahap persiapan, ketika pekerja menggunakan pisau untuk memotong bahan. Potensi luka sayat tinggi karena adanya kontak langsung dengan mata pisau. Selain itu, talenan yang licin atau tidak stabil memperbesar kemungkinan cedera, sementara lantai yang basah akibat tumpahan minyak atau cairan lain menimbulkan risiko tergelincir. Pandangan ini sejalan dengan Wijanarko (2017), yang

menegaskan bahwa bahaya mekanis bersumber dari interaksi peralatan tajam dengan kondisi kerja yang tidak aman.

Bahaya biologis juga muncul pada berbagai tahap proses. Saat pemotongan, kontaminasi silang dapat terjadi apabila talenan dipakai bergantian antara bahan mentah dan matang. Risiko meningkat ketika bahan baku yang digunakan sudah melewati tanggal kedaluwarsa atau tidak layak konsumsi. Selain itu, pada tahap plating dan garnish, kontaminasi dapat muncul bila pekerja tidak memakai sarung tangan atau menyentuh makanan siap saji secara langsung setelah menangani bahan mentah. WHO (2015) menegaskan bahwa kontaminasi biologis di tahap penyajian merupakan penyebab utama foodborne disease, sehingga praktik kebersihan yang buruk di dapur sangat berbahaya.

Bahaya fisik paling dominan terjadi saat tahap memasak. Pekerja terekspos panas dari kompor, minyak mendidih, uap, serta oven. Ruang dapur yang sempit dan ventilasi yang kurang memadai memperburuk kondisi, sehingga meningkatkan potensi kelelahan, dehidrasi, maupun luka bakar. Wijanarko (2017) menjelaskan bahwa paparan panas berlebih di tempat kerja dapat mengurangi konsentrasi, menurunkan produktivitas, serta menambah risiko cedera. Bahaya kimia terutama berasal dari pemakaian LPG sebagai sumber bahan bakar. Indikasi kebocoran gas, yang ditandai dengan tercium bau pada pagi hari, menandakan adanya potensi ledakan maupun kebakaran. Paparan gas dalam jumlah kecil sekalipun dapat menimbulkan pusing dan iritasi pernapasan. PP No. 50 Tahun 2012 menggarisbawahi pentingnya pengawasan ketat pada penggunaan bahan kimia berbahaya untuk mencegah kecelakaan serius. Bahaya ergonomi timbul dari aktivitas berdiri dalam waktu lama, mengangkat wok besar, melakukan gerakan berulang, serta bekerja di ruang sempit. Keluhan yang dialami pekerja berupa nyeri punggung, bahu, dan tangan, mencerminkan gangguan muskuloskeletal akibat postur yang tidak ergonomis. Temuan ini sesuai dengan Wijanarko (2017), yang menyatakan bahwa postur janggal dan ruang terbatas memperbesar risiko cedera otot dan sendi.

Bahaya kebakaran berkaitan dengan penggunaan api terbuka dan minyak panas. Pekerja mengaku bahwa api sering membesar ketika minyak terlalu panas atau tersiram air, sehingga menimbulkan semburan api. AS/NZS 4360:2004 menekankan perlunya identifikasi dini terhadap potensi kebakaran agar kerugian dapat diminimalkan.

Bahaya psikososial muncul dari tekanan kerja pada saat jam sibuk. Pekerja dituntut untuk bekerja cepat dalam menyiapkan dan menyajikan pesanan, sehingga konsentrasi menurun dan stres meningkat. PP No. 50 Tahun 2012 menegaskan bahwa faktor psikososial merupakan

bagian dari risiko K3 yang perlu dikendalikan, karena berdampak pada keselamatan dan kesehatan pekerja secara menyeluruh.

Identifikasi Risiko

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, risiko dalam proses kerja di dapur *Coffeshop X* terbagi menjadi dua kategori, yaitu risiko kecelakaan kerja dan risiko penyakit akibat kerja. Risiko kecelakaan kerja lebih banyak disebabkan oleh penggunaan alat tajam, suhu panas, dan listrik, sedangkan risiko penyakit akibat kerja umumnya terkait postur kerja, kontaminasi makanan, serta tekanan kerja saat jam sibuk.

Tabel 3. Hasil Risiko Kecelakaan Kerja

No Risiko Kecelakaan Kerja	Bahaya	Tahap Kerja
1 Luka sayat	Penggunaan pisau	Persiapan
2 Luka bakar	Wajan panas, oven, minyak	Memasak, Plating
3 Sengatan listrik	Kabel korslet peralatan	Persiapan, Memasak
4 Kebakaran	Kebocoran gas, api terbuka	Memasak

Tabel 4. Hasil Risiko Penyakit Akibat Kerja

No Risiko Penyakit Akibat Kerja	Bahaya	Tahap Kerja
1 Keracunan makanan	Kontaminasi silang, bahan basi	Persiapan, Plating
2 Pegal-pegal / cedera otot	Postur kerja buruk, ruangan sempit	Memasak
3 Penurunan konsentrasi / stres	Tekanan kerja saat jam sibuk	Memasak

Hasil analisis menunjukkan bahwa risiko kecelakaan kerja di dapur *Coffeshop X* cukup beragam, mulai dari cedera ringan hingga potensi bahaya serius. Risiko utama yang paling sering muncul adalah luka sayat akibat penggunaan pisau dan luka bakar karena kontak langsung dengan wajan panas, minyak mendidih, maupun uap air perebusan. Temuan ini sejalan dengan El-Gilany et al. (2024) yang mencatat bahwa lebih dari separuh pekerja dapur pernah mengalami luka sayat, sementara sekitar 57% mengalami luka bakar. Penelitian Zarei et al. (2024) juga memperkuat hasil tersebut dengan melaporkan prevalensi tinggi cedera dari alat tajam dan paparan panas, di mana luka sayat terjadi pada 67,7% pekerja dan luka bakar termal pada 63,7%.

Pada tahap persiapan, risiko muncul saat pekerja berinteraksi langsung dengan bahan dan alat dapur. Memotong bahan dengan pisau yang tajam, tangan basah, serta permukaan kerja licin meningkatkan kemungkinan cedera. Suma'mur (2014) menegaskan bahwa kecelakaan akibat peralatan tajam merupakan salah satu insiden paling umum di dapur. Risiko listrik juga patut diperhatikan, terutama dari rice cooker, oven, dan mixer. Kabel yang aus atau terkena cairan dapat memicu sengatan listrik maupun korsleting, bahkan berpotensi menimbulkan

kebakaran. Wijanarko (2017) menegaskan bahwa dapur merupakan area kerja dengan risiko kelistrikan tinggi, sehingga pemeliharaan rutin menjadi langkah wajib. Pada tahap memasak, pekerja menghadapi risiko luka bakar serius akibat paparan panas dan percikan minyak. Selain itu, penggunaan oven dan mixer juga berisiko menyebabkan sengatan listrik atau cedera jari. Bahaya kebakaran nyata akibat kebocoran gas LPG maupun percikan api kompor yang dapat menyulut minyak. Situasi ini konsisten dengan AS/NZS 4360:2004 yang menekankan pentingnya identifikasi dini bahaya kebakaran.

Sementara itu, risiko penyakit akibat kerja muncul dari paparan jangka panjang maupun kondisi lingkungan yang kurang memadai. Pada tahap persiapan, mencuci bahan mentah menimbulkan risiko diare akibat kontaminasi silang. Mikroba patogen dapat berpindah dari bahan mentah ke tangan atau peralatan yang digunakan berulang. WHO (2015) menegaskan bahwa kontaminasi silang merupakan penyebab utama penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Risiko lain berupa konsumsi bahan kadaluarsa jika sistem *FIFO* tidak dijalankan, yang dapat memicu keracunan makanan (Kurniawan et al., 2018). Pada tahap memasak, pekerja rentan mengalami pegal-pegal, kelelahan otot, bahkan gangguan muskuloskeletal akibat berdiri lama, mengangkat wajan besar, serta bekerja di ruang dapur yang sempit. Ventilasi yang buruk juga meningkatkan risiko heat stress. Temuan ini sejalan dengan Wijanarko (2017), yang menegaskan bahwa ruang terbatas dan postur tidak ergonomis memperbesar risiko cedera otot dan kelelahan. Selain itu, tekanan kerja saat jam sibuk memicu stres dan menurunkan konsentrasi, yang dapat meningkatkan risiko kecelakaan kerja tidak langsung. PP No. 50 Tahun 2012 juga menegaskan bahwa beban kerja berlebih dan tekanan waktu termasuk faktor psikososial yang memengaruhi kesehatan dan keselamatan pekerja.

Pada tahap plating, risiko penyakit akibat kerja berupa kontaminasi silang juga teridentifikasi. Mengambil makanan panas atau memberi garnish tanpa sarung tangan dapat memicu perpindahan mikroba ke makanan yang siap disajikan. WHO (2015) menegaskan bahwa tahap penyajian merupakan salah satu titik kritis penyebab *foodborne disease*. Dengan demikian, risiko di dapur *Coffeshop* x bersifat berlapis, mencakup risiko kecelakaan kerja berupa luka sayat, luka bakar, sengatan listrik, hingga kebakaran, serta risiko penyakit akibat kerja berupa diare, keracunan makanan, gangguan muskuloskeletal, dan stres kerja.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Coffeshop X memiliki tiga tahapan utama dalam proses kerja di dapur, yaitu tahap persiapan, tahap memasak, dan tahap plating. Dalam proses memasak ditemukan berbagai jenis bahaya yang meliputi bahaya mekanis, bahaya listrik, bahaya kimia, bahaya fisik, bahaya biologis, bahaya ergonomi, dan bahaya psikososial. Dari hasil identifikasi, terdapat risiko kecelakaan kerja berupa luka sayat, luka bakar, sengatan listrik, tergelincir akibat lantai licin, serta potensi kebakaran dari kebocoran LPG, dan juga risiko penyakit akibat kerja berupa diare akibat kontaminasi silang, kelelahan otot, gangguan muskuloskeletal, hingga stres kerja akibat tekanan waktu dan beban kerja berlebih.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai identifikasi bahaya dan risiko K3 pada proses memasak di *Coffeeshop X*, disarankan untuk memberikan edukasi kepada pekerja mengenai bahaya dan risiko dari proses kerja, alat, serta bahan yang digunakan, memperbesar dan menempatkan safety sign di lokasi strategis, meninjau ulang penempatan APAR dan kotak P3K agar lebih mudah dijangkau, serta menyusun SOP kerja tertulis pada setiap tahapan memasak agar pekerja memiliki pedoman yang jelas dalam bekerja secara aman dan sesuai standar K3.

Beban kerja tinggi tanpa istirahat yang cukup. Risiko yang teridentifikasi dari bahaya tersebut mencakup risiko kecelakaan kerja berupa tersayat pisau, terkena minyak panas, terpeleset akibat lantai licin, korsleting listrik dari oven atau kabel blender, serta kebakaran akibat kebocoran elpiji. Selain itu, terdapat pula risiko penyakit akibat kerja, seperti diare akibat kontaminasi silang, gangguan pencernaan karena konsumsi bahan kadaluarsa, pegal-pegal atau gangguan muskuloskeletal akibat postur kerja yang tidak ergonomis, heat stress karena ventilasi yang buruk, serta stres kerja akibat tekanan waktu dan tingginya beban kerja.

DAFTAR REFERENSI

- Arifianto, R., Sari, N. L., & Prasetya, D. (2020). Analisis proses produksi pada industri kuliner skala mikro (UMKM) di Kota Bandung. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 13(2), 89–96.
- Aryani, E., Zanaria, Y., & Kurniawan, A. (2022). Analisis perkembangan coffeeshop sebagai salah satu peranan UMKM di Kota Metro (Studi kasus pada Coffeshop Janji Jiwa dan Coffee Et Bien). *Jurnal Akuntansi AKTIVA*, 3(2). <https://doi.org/10.24127/akuntansi.v3i2.3039>
- AS/NZS 4360:2004. (n.d.). *Risk management standard*. Standards New Zealand. Retrieved May 31, 2025, from <https://www.standards.govt.nz/shop/asnzs-43602004>

- Aulia, M. (2020). Analisis penerapan Job Safety Analysis di perusahaan pertambangan batu bara. *Jurnal Keselamatan Kerja Indonesia*, 9(1), 23–31.
- BPJS Ketenagakerjaan. (2023). *Statistik kecelakaan kerja tahun 2022*. BPJS Ketenagakerjaan.
- El Gilany, A. H., Wahdan, I. M., & Elwasify, M. (2024). Work related injuries and illnesses among kitchen workers at two major students' hostels. *Journal of the Egyptian Public Health Association*. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11228010>
- Environmental Health & Safety, RPI. (n.d.). *First aid kits | Workplace safety guidelines*. Retrieved from <https://ehs.rpi.edu>
- International Labour Organization. (2011). *First aid as part of occupational safety and health management*. ILO.
- Irmayani, I., Hadi, A., & Putra, A. (2020). Penerapan Job Safety Analysis untuk mengurangi kecelakaan kerja pada industri manufaktur. *Jurnal K3 Indonesia*, 11(2), 45–53.
- International Organization for Standardization. (2018). *ISO 31000:2018(en), Risk management – Guidelines*. Retrieved May 31, 2025, from <https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:31000:ed-2:v1:en>
- Occupational Safety and Health Administration. (2021). *Chemical data: Liquefied Petroleum Gas (L.P.G.)*. OSHA.
- Occupational Safety and Health Administration. (n.d.). *Kitchen safety guidelines*. Retrieved from <https://www.osha.gov>
- Occupational Safety and Health Administration. (n.d.). *1910.157 - Portable fire extinguishers*. Retrieved from <https://www.osha.gov>
- Pertiwi, A. (2021). Kajian implementasi JSA dalam pengendalian risiko pada sektor UMKM. *Jurnal Keselamatan dan Kesehatan Kerja*, 10(2), 34–41.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2012). *PP 50 Tahun 2012*. Retrieved from <https://peraturan.bpk.go.id>
- Pradana, Y. (2022). Analisis efektivitas Job Safety Analysis di bidang konstruksi. *Prosiding Seminar Nasional K3 dan Ergonomi*, 2(1), 77–83.
- Rausand, M. (2020). *Risk assessment: Theory, methods, and applications* (2nd ed.). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781119377351>
- Rikhotso, O., Morodi, T. J., & Masekameni, D. M. (2021). Occupational health hazards: Employer, employee, and labour union concerns. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(10), 5423. <https://doi.org/10.3390/ijerph18105423>
- Sinaga, P., Hutagalung, S., & Sihombing, R. (2024). Evaluasi efektivitas metode JSA pada kegiatan operasional harian di sektor jasa. *Jurnal K3 Terapan*, 7(1), 12–22.

- Sudarmadji, S., Haryono, B. S., & Suhardi. (2007). *Analisa bahan makanan dan proses memasak*. Liberty.
- Surahman, E., Satrio, A., & Sofyan, H. (2020). Kajian teori dalam penelitian. *Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, 3(1), 49–58. <http://journal2.um.ac.id/index.php/jktp/index>
<https://doi.org/10.17977/um038v3i12019p049>
- Trangia, M. P. (2025). Probing emotional intelligence to the working relationships of Coffeshop employees. *International Journal of Research and Innovation in Social Science*, 9(4), 4754–4766. <https://doi.org/10.47772/IJRISS.2025.90400338>
- Wijanarko, A. (2017). *Keselamatan dan kesehatan kerja di industri*. Bumi Aksara.
- [XLS + PDF] European fatal accidents at work in food and beverage services by country. (n.d.). ReportLinker. Retrieved June 12, 2025, from <https://www.reportlinker.com/dataset/f2968e2be75e28ad811873a8283d487f166>