

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan hal yang tidak terpisahkan dalam system ketenagakerjaan dan sumber daya manusia. Meskipun begitu masalah keselamatan dan kesehatan kerja (K3) secara umum di Indonesia masih sering terabaikan. Hal ini ditunjukkan dengan masih tingginya angka kecelakaan kerja.

Tabel 1.1 : Jumlah Data Kecelakaan Kerja

Tahun	Kasus Kecelakaan Kerja	Meninggal	Cacat Total	Cacat Sebagian	Cacat Fungsi	Sembuh
2001	104714	1768	230	4923	7353	90440
2002	103804	1903	393	3020	6932	91556
2003	105846	1748	98	3167	7130	93703
2004	95418	1736	60	2932	6114	84576
2005	99023	2045	80	3032	5391	88475
2006	95624	1784	122	2918	4973	85827
2007	83714	1883	57	2400	4049	75325
2008	93823	2124	44	2547	4018	85090
2009	96134	2114	42	2713	4330	87035
2010	98712	2191	36	2550	4601	89874
2011	94491	Tidak Tersedia Data				
2012	103074	2332	37	2685	3915	85090
2013	103235	2438	44	2693	3985	94125
2014	105383	2375	43	2616	3618	
2015	110285	2308	Tidak Tersedia Data			
2016	101367	2382				
2017	123000	3000				
Jan-Mar 2018	5318	87		52		1361

Sumber: (<https://hsepedia.com/wp-content/uploads/2018/12/Data-Kasus-Kecelakaan-Kerja-di-Indonesia.png>)

Padahal karyawan adalah “aset penting perusahaan. Dalam melaksanakan suatu pekerjaan, masalah keamanan dan keselamatan kerja merupakan faktor penting yang harus menjadi perhatian utama semua pihak” (Achmad, 2009).

Keselamatan dan keamanan kerja mempunyai banyak pengaruh terhadap faktor kecelakaan yang terjadi, karyawan harus mematuhi standar (K3) agar tidak menjadikan hal-hal yang negative bagi diri karyawan. Terjadinya

kecelakaan banyak dikarenakan oleh penyakit yang diderita karyawan tanpa sepengetahuan pengawas (K3), seharusnya pengawas terhadap kondisi fisik di terapkan saat memasuki ruang kerja agar mendeteksi secara dini kesehatan pekerjaan saat akan memulai pekerjaan.

Kesehatan adalah “suatu masalah yang kompleks, yang saling berkaitan dengan masalah-masalah lain di luar kesehatan itu sendiri. Banyak faktor yang mempengaruhi kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat yang dapat dilihat dan diketahui dari diri seseorang, antara lain: keturunan, lingkungan, perilaku, dan pelayanan kesehatan” (Ibrahim, 2010).

Seperti diakui oleh berbagai kalangan di lingkungan Departemen Tenaga Kerja, angka kecelakaan kerja yang tercatat dicurigai hanya mewakili tidak lebih dari setengah saja dari angka kecelakaan kerja yang terjadi. Hal ini disebabkan oleh beberapa masalah, antara lain rendahnya kepentingan masyarakat untuk melaporkan kecelakaan kerja kepada pihak yang berwenang, khususnya PT. Jamsostek. Pelaporan kecelakaan kerja sebenarnya diwajibkan oleh undang-undang, namun terdapat dua hal penghalang yaitu prosedur administrasi yang dianggap merepotkan dan nilai klaim asuransi tenaga kerja yang kurang memadai. Di samping itu, sanksi bagi perusahaan yang tidak melaporkan kasus kecelakaan kerja sangat ringan. Sebagian besar dari kasus-kasus kecelakaan kerja terjadi pada kelompok usia produktif.

Kematian merupakan “akibat dari kecelakaan kerja yang mengakibatkan cacat seumur hidup, disamping berdampak pada kerugian non-materil, juga menimbulkan kerugian material yang sangat besar, bahkan lebih besar bila dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan oleh penderita penyakit-penyakit serius seperti penyakit jantung dan kanker”(Novie, 2006). Salah satu hal yang dapat ditempuh perusahaan agar mampu bertahan dalam persaingan yang ketat yaitu dengan meningkatkan produktivitas kerja. Karena semakin ketatnya persaingan dibidang industri menuntut perusahaan harus mampu bertahan dan berkompetisi. Produktivitas merupakan suatu

sikap mental yang selalu mempunyai pandangan bahwa untuk kehidupan hari ini harus lebih baik dari hari kemarin, dan hari esok harus lebih baik dari hari ini. Karena itu produktivitas kerja sangat penting bagi perusahaan. Produktivitas sebagai suatu pengertian efisiensi secara umum yaitu sebagai rasio antara hasil dan masukan dalam suatu proses yang menghasilkan suatu produk atau jasa. Hasil (*Outputs*) itu meliputi (penjualan, laba, kepuasan konsumen), sedangkan masukan (*Input*) meliputi alat yang digunakan biaya, tenaga keterampilan, dan jumlah hasil individu.

Salah satu faktor yang mempengaruhi produktivitas kerja adalah kesempatan kerja, perusahaan pada memelihara kesehatan para karyawan, kesehatan ini menyangkut kesehatan fisik ataupun mental. Kesehatan para karyawan yang buruk akan mengakibatkan kecenderungan tingkat absen yang tinggi dan produksi yang rendah. Adanya program kesehatan yang baik akan menguntungkan para karyawan secara material, karena mereka akan lebih jarang absen bekerja dengan lingkungan yang menyenangkan sehingga secara keseluruhan akan mampu bekerja lebih lama berarti lebih produktif.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah “salah satu komoditas perikanan yang saat ini banyak diminati di pasar internasional karena rajungan merupakan biota laut yang cukup pesat perkembangannya, tidak melihat dari segi cuaca maupun musim” (Sugeng dkk., 2003).

Rajungan banyak dimanfaatkan baik untuk industri pengalengan maupun konsumsi langsung (BBPMHP, 2010). Kepiting – Rajungan merupakan kelompok komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pada periode Januari – September 2018, ekspor produk kepiting – rajungan mencapai USD 370,14 juta atau sebesar 10,50% dari total nilai ekspor perikanan Indonesia, sedangkan dari sisi volume ekspor Kepiting – Rajungan hanya mencapai 21,57 ribu ton atau setara dengan 2,69% dari total volume ekspor perikanan Indonesia. Dibandingkan dengan nilai ekspor rajungan pada tahun 2017 hanya mencapai USD 308 juta. Angka tersebut membawa rajungan menjadi komoditas ekspor perikanan terbesar ketiga

setelah udang dan tuna(Kontan,2018).Pasar utama produk Kepiting–Rajungan Indonesia adalah USA, Jepang, China, Malaysia dan Singapura. Berdasarkan data BPS,pasar USA menyerap 49,44% produk Kepiting–Rajungan Indonesia dan menyumbang devisa sebesar USD 280,82 juta. (Dirjen PDSPKP,2018).

Tabel 1.2 : Nilai dan Volume Ekspor Produk Perikanan dan Kelautan Indonesia.

Tabel 1. Nilai dan Volume Ekspor Produk Perikanan dan Kelautan 2018*

Komoditas	Nilai (USD)	Volume (Kg)
Udang	1,302,330,215.54	147,164,696.07
Tuna-Cakalang-Tongkol	499,951,755.15	116,909,375.79
Cumi-Sotong-Gurita	371,250,811.57	103,408,431.77
Rajungan-Kepiting	370,144,098.01	21,577,303.70
Rumput Laut	213,461,393.07	154,367,194.91
Komoditas Lainnya	766,948,739.91	258,538,363.17
TOTAL	3,524,087,013.25	801,965,365.40

Keterangan : * Data sementara per September 2018

Sumber : Analisis Pasar Hasil Perikanan (APHP) Mudapada Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan – KKP, Badan Pusat Statistik (BPS). 2018.

Data Ekspor – Impor 2012-2017. Badan Pusat Statistik. Jakarta

Rajungan sering diekspor dalam bentuk rajungan beku tanpa kulit dan kepala serta daging rajungan dalam kaleng yang diolah secara pasturisasi. Rajungan memiliki tekstur yang lunak dan kandungan protein tinggi membuat rajungan mudah mengalami penurunan mutu. Kerusakan pada produk perikanan segar dapat terjadi secara biokimiawi maupun secara mikrobiologi.

Kerusakan biokimiawi disebabkan oleh “adanya enzim-enzim dan reaksi-reaksi biokimiawi yang masih berlangsung pada tubuh ikan segar. Sementara itu kerusakan mikrobiologi disebabkan karena aktivitas mikrobia, terutama bakteri timbulnya suatu aktivitas mikroba dan reaksi biokimiawi disebabkan karena lambatnya penanganan” (Hadiwiyoto, 2000).

Kebusukan dan kerusakan berbagai bahan pangan merupakan akibat dari reaksi- reaksi kimia yang berantai panjang dan rumit. Salah satunya dampak dari reaksi-reaksi tersebut (lambatnya penanganan pada produk) Sifat rajungan yang mudah mengalami pembusukan dapat menimbulkan masalah dalam pendistribusiannya, terutama untuk keperluan ekspor yang memerlukan persyaratan mutu cukup ketat. Adanya permasalahan tersebut bisa diatasi apabila sejak awal rajungan sudah mendapatkan penanganan yang baik. Selanjutnya rajungan diolah menjadi produk pangan yang bias tahan terhadap proses pembusukan, salah satunya yaitu pengalengan rajungan.

Pada pengalengan daging rajungan menggunakan kaleng plat timah. Plat timah (*tin plate*) adalah suatu bahan yang digunakan untuk membuat kemasan kaleng, terdiri dari lembaran baja dengan pelapis timah. Kelebihan dari *tinplate* adalah mengkilap, kuat, tahan karat dan dapat disolder. Fungsi paling mendasar dari kemasan adalah untuk mewartahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, diangkut dan dipasarkan sehingga kualitas pada pengalengan yang digunakan tentunya sudah teruji dan lolos uji lab terutama pada pengemasan daging rajungan.

Berdasarkan uraian diatas maka dalam kerja praktek lapangan industri ini penulis mengambil judul pembahasan “Kualitas Hasil Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Ditinjau Dari Peningkatan Mutu K3 Dan Produktivitas Keamanan Pangan Di PT. Bumi Menara Internusa”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah peningkatan mutu K3 berpengaruh parsial terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa ?;
2. Apakah produktivitas keamanan pangan berpengaruh parsial terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa ?;

3. Apakah peningkatan mutu K3 dan produktivitas keamanan pangan berpengaruh secara simultan terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa ?.

1.3 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis membatasi masalah pada kualitas hasil daging rajungan ditinjau dari peningkatan mutu K3 dan produktivitas keamanan pangan.

1.4 Tujuan Penelitian

Maka, tujuan dari pelaksanaan penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh peningkatan mutu K3 secara parsial terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa;
2. Untuk mengetahui pengaruh produktivitas keamanan pangan secara parsial terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa;
3. Untuk mengetahui pengaruh peningkatan mutu K3 dan produktivitas keamanan pangan berpengaruh secara simultan terhadap kualitas hasil daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang bersangkutan dan berikut manfaat yang akan diperoleh :

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah pengetahuan dan kemampuan penulis dalam bidang penelitian, serta menambah wawasan penulis tentang penerapan ilmu baik secara teori maupun praktik;
 - b. Untuk mengetahui peningkatan mutu dan produktivitas keamanan pangan terhadap hasil pengolahan daging rajungan (*portunus pelagicus*), selama proses pengolahan berlangsung dari mutu bahan

baku serta produk akhir penanganan proses daging rajungan di PT. Bumi Menara Internusa, Surabaya-Jawa Timur.

2. Bagi Perusahaan

- a. Digunakan sebagai bahan pertimbangan atau masukan yang dapat digunakan sebagai peningkatan mutu K3 dan produktivitas keamanan pangan terhadap kualitas hasil pengolahan daging rajungan (*Portunus pelagicus*);
- b. Sebagai acuan perusahaan untuk mengetahui seberapa besar peningkatan mutu K3 dan produktivitas keamanan pangan terhadap kualitas hasil pengolahan daging rajungan (*Portunus pelagicus*).

3. Bagi Pembaca

- a. Sebagai sarana pembaca untuk meningkatkan pemahaman dan wawasan terhadap sumber informasi;
- b. Sebagai bahan referensi bagi penelitian lain yang akan melakukan penelitian pada objek dan penelitian yang sama.

1.6 Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober, November sampai Desember 2019. Kegiatan penelitian dilaksanakan di PT. Bumi Menara Internusa, yang berlokasi di Jalan Margomulyo 4E Surabaya-Jawa Timur.

Metode penelitian ini merupakan bagian dari kegiatan penelitian laporan akhir yang dilaksanakan selama 3 bulan dimulai pada bulan Oktober hingga Desember 2019 dengan menggunakan jenis metode penelitian lapangan dan data diambil di PT. Bumi Menara Internusa, yang berlokasi di Jalan Margomulyo 4E Surabaya-Jawa Timur.

Penelitian ini menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi saat penelitian pada subjek untuk mendapatkan data primer. Sedangkan data sekunder diperoleh dengan cara melakukan kajian perpustakaan dimana peneliti mempelajari sumber-sumber terkait penelitian terdahulu secara tidak langsung.

1.7 Sistematika Penelitian

Dalam penelitian ini, sistematika yang digunakan oleh penulis dikelompokkan menjadi beberapa sub bab, yaitu sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pendahuluan merupakan bab yang berisikan Latar Belakang, Rumusan Masalah, Batasan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Metodologi Penelitian, Sistematika Pembahasan dan Definisi Operasional.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisi tentang teori-teori yang digunakan dalam penelitian, penelitian terdahulu, kerangka berfikir dan hipotesis penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Berisi tentang metode yang digunakan yaitu kuantitatif, populasi dan sampel serta teknik analisis yang digunakan.

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisikan tentang paparan hasil pengolahan data penelitian dan analisis pembahasan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis di PT. Bumi Menara Internusa.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada sub bab ini berisikan kesimpulan hasil penelitian dan saran hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis.

1.8 Definisi Operasional

1. Peningkatan Mutu

Mutu adalah sesuatu yang diputuskan oleh pelanggan, diukur berdasarkan persyaratan pelanggan dan selalu mewakili sasaran yang bergerak dalam pasar yang penuh persaingan.

2. Keamanan Pangan

Kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat

mengganggu, merugikan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

3. **Pengelolaan Daging Rajungan**

Pada penelitian ini yang dimaksud dengan pengelolaan daging rajungan digunakan sebagai objek penelitian oleh karena itu untuk mempertahankan mutu kualitas dan keamanan pangan bahan baku agar tidak terjadi penurunan pada kualitas pada produk rajungan harus secepatnya ditangani dan apabila terpaksa maka sebagai bahan baku harus disimpan dalam wadah atau kemasan agar kualitas bahan baku pada produk yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga suhu pusat bahan baku mencapai suhu maksimum 5°C, saniter dan higienis. Oleh karena itu dalam setiap penerimaan bahan baku selalu menggunakan alat pendeteksi suhu dingin.