

	<b>POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA</b>			
	<b>KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR</b>			
	<b>No. SOP</b>	<b>01/SOP-PBC/INOVASI/2021</b>	<b>Revisi ke</b>	<b>0</b>
	<b>Halaman</b>	<b>1 dari 4</b>	<b>Berlaku Mulai</b>	<b>2 April 2025</b>

# KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Proses		Penanggungjawab		
		Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Perumusan	Firman Wahyu Illahi, S.Par. MM.Par	Staf Inovasi	
2.	Pemeriksaan	Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par	Wakil Direktur	
3.	Persetujuan	Hetty Yulianti Sihite, S.S., M.Par	Ketua Senat	
4.	Penetapan	Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par.	Direktur	
5.	Pengendalian	Dodi Setiawan, S.Kom., M.S.I	Kepala LPM	

	<b>POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA</b>			
	<b>KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR</b>			
	<b>No. SOP</b>	<b>01/SOP-PBC/INOVASI/2024</b>	<b>Revisi ke</b>	<b>0</b>
	<b>Halaman</b>	<b>2 dari 4</b>	<b>Berlaku Mulai</b>	<b>2 April 2025</b>

### 1. Tujuan

Sebagai pedoman untuk memastikan keselamatan dan kesehatan kerja di dapur dengan menerapkan standar K3. Dengan adanya prosedur ini, potensi kecelakaan akibat penggunaan peralatan dapur dan kondisi kerja yang tidak aman dapat dicegah. SOP ini juga memberikan pedoman dalam penanganan bahan baku, peralatan, serta limbah dapur guna menciptakan lingkungan kerja yang aman dan higienis.

### 2. Dasar hukum

- a. Undang-Undang No. 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja.
- b. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan No. 5 Tahun 2018 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Kerja.
- c. SKKNI No. 107 Tahun 2024 sektor Jasa Boga.
- d. Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- e. Sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) untuk keamanan pangan.

### 3. Pihak Terkait

- a. Cook Inovasi & Bisnis
- b. Staf Administrasi Inovasi & Bisnis
- c. Ka. Inovasi & Bisnis

### 4. Definisi

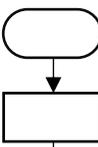
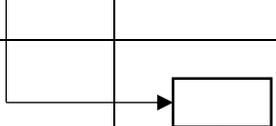
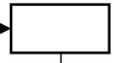
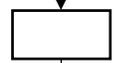
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di Dapur adalah prosedur standar yang bertujuan untuk mencegah kecelakaan kerja, menjaga kebersihan, serta memastikan kondisi kerja yang aman bagi seluruh karyawan dapur dalam operasional catering. SOP ini mencakup aspek keselamatan kerja, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta prosedur penanganan darurat.

### 5. Dokumen terkait

- a. Checklist APD Dapur
- b. Laporan Kecelakaan Kerja
- c. Prosedur Penanganan Kebakaran
- d. Checklist Sanitasi dan Kebersihan

	<b>POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA</b>			
	<b>KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR</b>			
	<b>No. SOP</b>	<b>01/SOP-PBC/INOVASI/2024</b>	<b>Revisi ke</b>	<b>0</b>
	<b>Halaman</b>	<b>3 dari 4</b>	<b>Berlaku Mulai</b>	<b>2 April 2025</b>

### Diagram Alir SOP KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR

KEGIATAN	COOK (INOVASI & BISNIS)	KA INOVASI & BISNIS	WAKTU	KETERANGAN
Memakai APD lengkap sebelum masuk dapur			1 menit	- Checklist APD Dapur - Perlindungan pribadi
Pemeriksaan kotak P3K			2 menit	- Checklist Kotak P3K - Ketersediaan pertolongan pertama
Pemeriksaan alat dan peralatan			2 menit	- Checklist Peralatan - Menghindari kecelakaan kerja
Membersihkan area kerja			2 menit	- Checklist Kebersihan - Menjaga kebersihan dan sanitasi
Inspeksi K3 sebelum operasional			3 menit	- Checklist Inspeksi K3 Harian - Evaluasi kondisi kerja
Tindakan koreksi dan pelatihan jika ada pelanggaran			5 menit	- Jadwal Pelatihan K3 - Peningkatan kesadaran dan pengetahuan
Proses produksi makanan sesuai SOP K3			10 menit	- Checklist K3 Produksi - Penerapan kerja aman
Gunakan teknik aman dalam memotong dan memasak			5 menit	- SOP Produksi Aman - Menghindari luka atau cedera
Cegah kontaminasi silang			10 menit	- Checklist Sanitasi - Keamanan pangan

	<b>POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA</b>			
	<b>KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR</b>			
	<b>No. SOP</b>	<b>01/SOP-PBC/INOVASI/2024</b>	<b>Revisi ke</b>	<b>0</b>
	<b>Halaman</b>	<b>4 dari 4</b>	<b>Berlaku Mulai</b>	<b>2 April 2025</b>

### Diagram Alir SOP KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) DI DAPUR

KEGIATAN	COOK (INOVASI & BISNIS)	KA INOVASI & BISNIS	WAKTU	KETERANGAN
Cek suhu makanan	↓ [ ]		5 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checklist Suhu Makanan</li> <li>- Standar keamanan pangan</li> </ul>
Penyimpanan bahan kimia yang aman	↓ [ ]		5 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOP Penyimpanan B3</li> <li>- Keamanan lingkungan kerja</li> </ul>
Teknik pemadaman api kecil	↓ [ ]		5 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prosedur Kebakaran</li> <li>- Tanggap darurat</li> </ul>
Inspeksi akhir dapur setelah produksi	↓ [ ]	[ ]	5 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Checklist Akhir Operasional</li> <li>- Pastikan area bebas bahaya</li> </ul>
Pembuangan limbah sesuai prosedur	↓ [ ]	[ ]	5 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prosedur Limbah Dapur</li> <li>- Kebersihan dan keamanan</li> </ul>
Evaluasi K3 dan pencatatan harian	↓ [ ] ↓ [ ]		10 menit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Form Evaluasi Harian</li> <li>- Monitoring K3</li> </ul>