

The logo of Universitas Sultan Ageng Tirtayasa is a yellow shield-shaped emblem with a grey border. It features a central green tree-like symbol on a pedestal, with a red wavy line below it and blue wavy lines at the bottom. The text "UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA" is written in grey around the inner edge of the shield.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Form Wawancara 1

### FORM WAWANCARA

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi risiko perusahaan, Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi tahapan apa saja yang dilakukan pada proses bisnis di UMKM A dan kecelakaan apa saja yang pernah dialami oleh para pekerja dan perusahaan.

Nama pemilik: Ratu Yusnah

1. Bagaimana urutan proses bisnis di UMKM A?

Diawali persiapan bahan baku, dipastikan bahan baku harus bagus dan *fresh*. Setelah itu bahan baku dipilih agar tidak ada bahan baku yang membusuk atau tidak bagus sebelum diproses. Dipastikan ruangan, alat dan bahan baku sudah dibersihkan, lalu bahan baku diolah sesuai tarakan dan resep yang sudah ada. Setelah produk jadi, produk harus di cek kembali agar tidak ada kerusakan produk atau produk gagal, jika produk ada yang gagal maka produk dibuang atau diolah kembali.

2. Apa saja risiko serta potensi kecelakaan kerja pada proses produksi di UMKM A?

- Bahan-bahan rusak diperjalanan
- Bahan-bahan tidak segar
- Bahan-bahan membusuk
- Ruangan kotor
- Kecelakaan karyawan
- Takaran sate bandeng tidak sesuai
- Sate bandeng terlalu matang/gosong
- Plastik packaging rusak

### FORM KUISIONER IDENTIFIKASI RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi bahaya pada proses bisnis, Hasil kuisisioner ini akan diolah lebih lanjut dan digunakan untuk kepentingan akademik. Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi sumber penyebab, bahaya, risiko pada proses bisnis.

Tanggal: 12 Februari 2023

No	Aktivitas	Penyebab	Dampak	Dampak Finansial	Keterangan
1	Penerimaan pengiriman bahan baku	Packaging belanjaan rusak	Bahan-bahan tidak terpakai	Rp 40.000	Bahan baku tidak dikemas dengan rapih
2	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	Rp 700.000	Pengaruh kondisi lingkungan dan cuaca
3	Terjadinya kerusakan bahan baku	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Persediaan bahan baku tidak mencukupi	Rp 100.000	Membeli Kembali bahan baku yang busuk
4	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	Rp 10.000	Membersihkan debu dan kotoran pada alat
5	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	Rp 300.000	Karyawan memakai sarung tangan

6	Adonan ikan bandeng tidak sesuai	Takaran isi ikan bandeng terlalu banyak/sedikit	Sate bandeng tidak matang secara merata	Rp 40.000	Membuat ulang adonan sate bandeng
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	Rp 10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
8	<i>Quality control/</i> pengecekan produk	Masih terdapat produk yang hancur atau cacat	Sate bandeng tidak dijual	Rp 40.000	Sate bandeng <i>overcook</i> atau cacat dalam takaran adonan
9	Plastik <i>packaging</i> bolong	Plastik tertusuk bambu sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	Rp 40.000	Sate bandeng tidak dijual

### FORM KUISIONER PENILAIAN RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan penilaian risiko pada hasil kuisisioner identifikasi bahaya pada proses fabrikasi. pengisian penilaian risiko pada tingkat kejadian (*likelihood*) dan tingkat keparahan (*severity*).

Atas kerjasama dan ketersediaan Bapak/Ibu untuk mengisi kuisisioner ini. Kami ucapkan terima kasih.

#### Rincian rating *likelihood*/kejadian

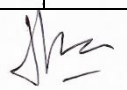
Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Terjadi 1 kali dalam setiap bulan dalam 1 tahun (12 bulan)
4	<i>Significant</i>	Terjadi sebanyak 7 sampai 11 kali dalam 1 tahun
3	<i>Moderate</i>	Terjadi sebanyak 5 sampai 6 kali dalam 1 tahun
2	<i>Minor</i>	Terjadi sebanyak 3 sampai 4 kali dalam 1 tahun
1	<i>Insignificant</i>	Terjadi sebanyak 3 kali dalam 1 tahun

#### Rincian rating *severity*/keparahan

Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Aktivitas perusahaan berhenti karena proses bisnis mengalami gangguan total
4	<i>Significant</i>	Menghambat hampir seluruh aktivitas perusahaan
3	<i>Moderate</i>	Menyebabkan gangguan pada proses bisnis sehingga sebagian jalannya aktivitas perusahaan terhambat
2	<i>Minor</i>	Aktivitas perusahaan sedikit terhambat namun aktivitas inti perusahaan tidak terganggu.
1	<i>Insignificant</i>	Risiko tersebut tidak mengganggu proses bisnis yang ada.

Tanggal: 12 Februari 2023

No	Peristiwa Risiko	Penyebab	Dampak	Jumlah kejadian dalam 1 tahun	Penilaian Risiko	
					L	S
1	Bahan-bahan rusak diperjalanan	Packaging belanjaan rusak	Bahan-bahan tidak terpakai	6	3	2
2	Kualitas bahan baku tidak segar	Bahan baku yang dibeli tidak segar	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	6	3	4
3	Terjadinya kerusakan bahan baku	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Persediaan bahan baku tidak mencukupi	12	5	3
4	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	15	5	2
5	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	9	4	3
6	Adonan ikan bandeng tidak sesuai	Takaran isi ikan bandeng terlalu banyak/sedikit	Sate bandeng tidak matang secara merata	12	5	2
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	10	4	1
8	Quality control/ pengecekan produk	Masih terdapat produk yang hancur atau cacat	Sate bandeng tidak dijual	12	5	2
9	Plastik packaging bolong	Plastik tertusuk bambu sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	24	5	1

  
Ratu fusnah.

## Lampiran 2. Form Wawancara 2

### FORM WAWANCARA

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi risiko perusahaan, Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi tahapan apa saja yang dilakukan pada proses bisnis di UMKM B dan kecelakaan apa saja yang pernah dialami oleh para pekerja dan perusahaan.

Nama Pemilik: Dea Rahmat

1. Bagaimana urutan proses bisnis di UMKM B?

Diawali persiapan bahan baku, dipastikan bahan baku harus bagus dan *fresh*. Setelah itu bahan baku dipilih agar tidak ada bahan baku yang membusuk atau tidak bagus sebelum diproses. Dipastikan ruangan, alat dan bahan baku sudah dibersihkan, lalu bahan baku diolah sesuai tarakan dan resep yang sudah ada. Setelah produk jadi, produk harus di cek kembali agar tidak ada kerusakan produk atau produk gagal, jika produk ada yang gagal maka produk dibuang atau diolah kembali.

2. Apa saja risiko serta potensi kecelakaan kerja pada proses produksi di UMKM B?

- Bahan-bahan rusak diperjalanan
- Harga bahan baku tidak stabil
- Ruangan kotor
- Kecelakaan karyawan
- Takaran sate bandeng tidak sesuai
- Waktu produksi tidak konsisten
- Proses pembersihan yang lama

### FORM KUISIONER IDENTIFIKASI RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi bahaya pada proses bisnis, Hasil kuisisioner ini akan diolah lebih lanjut dan digunakan untuk kepentingan akademik. Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi sumber penyebab, bahaya, risiko pada proses bisnis.

Tanggal : 20 Maret 2023

No	Aktivitas	Penyebab	Dampak	Dampak Finansial	Keterangan
1	Penerimaan pengiriman bahan baku	Packaging belanjaan rusak	Bahan-bahan tidak terpakai	Rp40.000	Bahan baku tidak dikemas dengan rapih
2	Harga bahan baku tidak stabil	Harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	Rp655.000	Pengaruh kondisi lingkungan dan cuaca
3	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	Rp50.000	Membersihkan debu dan kotoran pada alat
4	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	Rp100.000	Karyawan memakai sarung tangan
5	Adonan ikan bandeng tidak sesuai	Takaran isi ikan bandeng terlalu banyak/sedikit	Sate bandeng tidak matang secara merata	Rp30.000	Membuat ulang adonan sate bandeng



6	Waktu produksi tidak konsisten	Keahlian pekerja yang berbeda	Perkiraan waktu produksi sulit	Rp40.000	Kerugian target produksi
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	Rp10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
8	Pembersihan hasil produksi cukup lama	Ruangan produksi masih tradisional	Jam kerja karyawan bertambah	Rp40.000	Sate bandeng <i>overcook</i> atau cacat dalam takaran adonan

## FORM KUISIONER PENILAIAN RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan penilaian risiko pada hasil kuisisioner identifikasi bahaya pada proses fabrikasi. pengisian penilaian risiko pada tingkat kejadian (*likelihood*) dan tingkat keparahan (*severity*).

Atas kerjasama dan ketersediaan Bapak/Ibu untuk mengisi kuisisioner ini. Kami ucapkan terima kasih.

### Rincian rating *likelihood*/kejadian

Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Terjadi 1 kali dalam setiap bulan dalam 1 tahun (12 bulan)
4	<i>Significant</i>	Terjadi sebanyak 7 sampai 11 kali dalam 1 tahun
3	<i>Moderate</i>	Terjadi sebanyak 5 sampai 6 kali dalam 1 tahun
2	<i>Minor</i>	Terjadi sebanyak 3 sampai 4 kali dalam 1 tahun
1	<i>Insignificant</i>	Terjadi sebanyak 3 kali dalam 1 tahun

### Rincian rating *severity*/keparahan

Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Aktivitas perusahaan berhenti karena proses bisnis mengalami gangguan total
4	<i>Significant</i>	Menghambat hampir seluruh aktivitas perusahaan
3	<i>Moderate</i>	Menyebabkan gangguan pada proses bisnis sehingga sebagian jalannya aktivitas perusahaan terhambat
2	<i>Minor</i>	Aktivitas perusahaan sedikit terhambat namun aktivitas inti perusahaan tidak terganggu.
1	<i>Insignificant</i>	Risiko tersebut tidak mengganggu proses bisnis yang ada.

Tanggal: 20 Maret 2023

No	Peristiwa Risiko	Penyebab	Dampak	Jumlah kejadian dalam 1 tahun	Penilaian Risiko	
					L	S
1	Penerimaan pengiriman bahan baku	Packaging belanjaan rusak	Bahan-bahan tidak terpakai	4	3	2
2	Harga bahan baku tidak stabil	Harga bahan baku meningkat tidak sesuai RAB	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	6	3	4
3	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	11	5	3
4	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	4	5	2
5	Adonan ikan bandeng tidak sesuai	Takaran isi ikan bandeng terlalu banyak/sedikit	Sate bandeng tidak matang secara merata	2	4	3
6	Waktu produksi tidak konsisten	Keahlian pekerja yang berbeda	Perkiraan waktu produksi sulit	9	5	2
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	11	4	1
8	Pembersihan hasil produksi cukup lama	Ruangan produksi masih tradisional	Jam kerja karyawan bertambah	24	5	2

*DR*  
Dea. Rahmat

### Lampiran 3. Form Wawancara 3

## FORM WAWANCARA

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi risiko perusahaan, Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi tahapan apa saja yang dilakukan pada proses bisnis di UMKM C dan kecelakaan apa saja yang pernah dialami oleh para pekerja dan perusahaan.

Nama Pemilik: Ratu Toety

1. Bagaimana urutan proses bisnis di UMKM C?

Diawali persiapan bahan baku, dipastikan bahan baku harus bagus dan *fresh*. Setelah itu bahan baku dipilih agar tidak ada bahan baku yang membusuk atau tidak bagus sebelum diproses. Dipastikan ruangan, alat dan bahan baku sudah dibersihkan, lalu bahan baku diolah sesuai tarakan dan resep yang sudah ada. Setelah produk jadi, produk harus di cek kembali agar tidak ada kerusakan produk atau produk gagal, jika produk ada yang gagal maka produk dibuang atau diolah kembali.

2. Apa saja risiko serta potensi kecelakaan kerja pada proses produksi di UMKM C?

- Bahan-bahan tidak segar
- Bahan-bahan membusuk
- Ruangan kotor
- Kecelakaan karyawan
- Takaran sate bandeng tidak sesuai
- Karyawan telat datang kerja
- Plastik packaging rusak

### FORM KUISIONER IDENTIFIKASI RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan analisis identifikasi bahaya pada proses bisnis, Hasil kuisisioner ini akan diolah lebih lanjut dan digunakan untuk kepentingan akademik. Pada kuisisioner ini Bapak/Ibu dipersilahkan untuk mengisi sumber penyebab, bahaya, risiko pada proses bisnis.

Tanggal: 13 Agustus 2022

No	Aktivitas	Penyebab	Dampak	Dampak Finansial	Keterangan
1	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	Rp40.000	Pengaruh kondisi lingkungan dan cuaca
2	Terjadinya kerusakan bahan baku	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Persediaan bahan baku tidak mencukupi	Rp700.000	Membeli Kembali bahan baku yang busuk
3	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	Rp20.000	Membersihkan debu dan kotoran pada alat
4	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	Rp300.000	Karyawan memakai sarung tangan
5	Adonan ikan bandeng	Takaran isi ikan bandeng terlalu	Sate bandeng tidak matang secara merata	Rp30.000	Membuat ulang adonan sate bandeng

	tidak sesuai	banyak/sedikit			
6	Waktu produksi terlambat	Karyawan telat datang kerja	Kerugian biaya dan waktu produksi	Rp30.000	Kerugian target produksi
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	Rp10.000	Membersihkan debu dan kotoran setelah produksi
8	Plastik <i>packaging</i> bolong	Plastik tertusuk bambu sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	Rp35.000	Sate bandeng tidak dijual

## FORM KUISIONER PENILAIAN RISIKO

Kuisisioner ini bertujuan untuk melakukan penilaian risiko pada hasil kuisisioner identifikasi bahaya pada proses fabrikasi. pengisian penilaian risiko pada tingkat kejadian (*likelihood*) dan tingkat keparahan (*severity*).

Atas kerjasama dan ketersediaan Bapak/Ibu untuk mengisi kuisisioner ini. Kami ucapkan terima kasih.

### Rincian rating *likelihood*/kejadian

Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Terjadi 1 kali dalam setiap bulan dalam 1 tahun (12 bulan)
4	<i>Significant</i>	Terjadi sebanyak 7 sampai 11 kali dalam 1 tahun
3	<i>Moderate</i>	Terjadi sebanyak 5 sampai 6 kali dalam 1 tahun
2	<i>Minor</i>	Terjadi sebanyak 3 sampai 4 kali dalam 1 tahun
1	<i>Insignificant</i>	Terjadi sebanyak 3 kali dalam 1 tahun

### Rincian rating *severity*/keparahan

Tingkat	Deskripsi	Keterangan
5	<i>Catastrophic</i>	Aktivitas perusahaan berhenti karena proses bisnis mengalami gangguan total
4	<i>Significant</i>	Menghambat hampir seluruh aktivitas perusahaan
3	<i>Moderate</i>	Menyebabkan gangguan pada proses bisnis sehingga sebagian jalannya aktivitas perusahaan terhambat
2	<i>Minor</i>	Aktivitas perusahaan sedikit terhambat namun aktivitas inti perusahaan tidak terganggu.
1	<i>Insignificant</i>	Risiko tersebut tidak mengganggu proses bisnis yang ada.

Tanggal: 13 Agustus 2022

No	Peristiwa Risiko	Penyebab	Dampak	Jumlah kejadian dalam 1 tahun	Penilaian Risiko	
					L	S
1	Kualitas bahan baku tidak sesuai	Bahan baku yang dibeli tidak sesuai	Cita rasa sate bandeng tidak sesuai standar UMKM	6	3	4
2	Terjadinya kerusakan bahan baku	Bahan baku ditempat penyimpanan membusuk	Persediaan bahan baku tidak mencukupi	6	1	3
3	Ruangan produksi kotor	Peralatan kotor terkena debu	Bahan baku terkontaminasi	7	2	2
4	Kecelekaan kerja pada karyawan	Pekerja tidak memakai sarung tangan	Karyawan terkena pisau atau duri ikan	8	4	3
5	Adonan ikan bandeng tidak sesuai	Takaran isi ikan bandeng terlalu banyak/sedikit	Sate bandeng tidak matang secara merata	12	4	3
6	Waktu produksi terlambat	Karyawan telat datang kerja	Kerugian biaya dan waktu produksi	9	2	2
7	Ruangan produksi kotor	Banyak penumpukan sisa pembakaran	Ruangan menjadi kotor	8	2	2
8	Plastik <i>packaging</i> bolong	Plastik tertusuk bambu sate bandeng	Sate bandeng basi dan kadaluarsa	19	4	1

POKHLASAR RATU TOET  
 081806591989  
 JL. JAYADININGRAT KALOR  
 DESA 02/06 SERANG BANTEN



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

### DATA PRIBADI

Nama	: Mochammad Alif Farhan
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Tempat, Tanggal Lahir	: Serang, 16 Februari 2000
Agama	: Islam
Kewarganegaraan	: Indonesia
Alamat Asal	: Kota Serang Baru, Komp. Permata Hijau blok F3, RT/RW 03/08, Cipocok Jaya, Serang Banten
Alamat Domisili	: Kota Serang Baru, Komp. Permata Hijau blok F3, RT/RW 03/08, Cipocok Jaya, Serang Banten
Fakultas	: Teknik
Program Studi	: Teknik Industri
No. Telepon	: 082169756690
Email	: lfrhn@gmail.com



### RIWAYAT PENDIDIKAN

SMA	: SMAN 02 KOTA SERANG
SMP	: PONPES MODERN ASSA' ADAH
SD	: SDN 03 KOTA SERANG

### PENGALAMAN

1. BARAYA TV