

Tabel Identifikasi Bahaya

No.	Proses Kerja	Aktivitas Kerja	Bahaya	Risiko
1.	<i>Mixer Adonan</i>	Mengambil dan memindahkan bahan baku (tepung, gula dan margarin) dengan <i>Handtruck</i>	Tumpukan kurang rapi dan licin, bahan baku bisa terjatuh	Tertimpa bahan baku
		Memasukkan bahan baku kedalam mesin <i>mixer</i>	Bahan baku berat, tangan operator sebagai penyangga saat menuangkan bahan baku (seperti tepung, gula, margarin)	Cidera otot lengan dan punggung
			Udara jadi berdebu	Sesak nafas
2.	Mesin <i>Press</i>	Membentuk adonan dijadikan berbentuk lembaran panjang	Jari operator terjepit karena mendorong adonan langsung dengan tangan	Jari tangan terputus
3.	Mesin <i>Press</i> dan Cetak	Membentuk lembaran adonan lebih presisi dan mencetak bentuk roti gahabin	Jari operator terjepit mesin <i>press</i> dan mesin <i>cutting</i> karena mendorong adonan langsung dengan tangan	Jari tangan terputus
4.	Mesin <i>Oven</i> 1 (setengah matang)	Mengeluarkan loyang berisi gahabin untuk dipindahkan ke keranjang	Mengeluarkan loyang panas dengan sarana yang kurang <i>sefety</i>	Luka bakar
5.	Mesin <i>Oven</i> 2 (matang) dan pelapisan margarin	Mengeluarkan loyang dari mesin pelapisan margarin dan <i>oven</i> 2 (matang)	Mengeluarkan loyang panas dengan sarana yang kurang <i>sefety</i>	Luka bakar
6.	<i>Packing</i>	Melakukan pengepresan produk sebelum dimasukkan kedalam kardus	Alat pengepres produk menggunakan alat pemanas	Luka bakar