

Keselamatan Pekerjaan Di Restoran Keluarga Makanan Segera

Siti Zuhaili Samudin, Sarimah Ismail,* Rohana Hamzah

Faculty of Education, UTM Johor Baharu

*Corresponding author: p-sarima@utm.my

Abstrak

Hotel dan restoran merupakan sektor yang mempunyai statistik kemalangan hilang upaya kekal dan maut terendah di Malaysia. Oleh itu, kajian ini dijalankan untuk mengenal pasti tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera. Pemboleh ubah yang dikaji adalah latihan keselamatan, prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja, penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan dan ergonomik semasa bekerja. Kajian juga mengkaji hubungan antara jantina dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan. Data dianalisa menggunakan statistik *Chi-Square* pada kebebasan aras keertian $\alpha=0.05$. Seramai 225 orang pekerja restoran keluarga makanan segera yang terletak di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur telah dipilih secara rawak mudah dipilih sebagai sampel kajian untuk menjawab borang soal selidik. Dapatan kajian yang dianalisis menggunakan Perisian *Statistical Packages For Social Science (SPSS) For Windows (Version 16.0)* menunjukkan aspek keselamatan yang diterapkan oleh majikan adalah ergonomik semasa bekerja (min=4.43), prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja (min=4.40), latihan keselamatan (min=4.29) dan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan (min= 4.28). Dapatan pengujian hipotesis pula menunjukkan tiada perbezaan yang signifikan antara tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan dengan jantina pekerja. Kajian ini mencadangkan majikan hendaklah mengekalkan aktiviti membasuh tangan, penggunaan senarai semak kebersihan, penggunaan sarung tangan dan penyimpanan peralatan memasak bagi tujuan keselamatan, di samping menekankan penggunaan perangkap kotoran, dan pembersihan dan pemeriksaan peralatan menghidang sebagai langkah keselamatan kepada semua staf.

Kata kunci: Pekerjaan, keselamatan, restoran keluarga, ergonomik

PENGENALAN

Akta Kesihatan dan Keselamatan Pekerjaan 1994 telah ditubuhkan dan dikuatkuasakan pada 24 Februari 1994. Di bawah akta ini, semua majikan yang mempunyai lebih daripada lima orang pekerja hendaklah membentuk dasar keselamatan dan kesihatan bagi menjaga kebajikan pekerjanya. Akta Kesihatan dan Keselamatan Pekerjaan 1994 ini digubal bertujuan untuk menjaga keselamatan dan kesihatan pekerja daripada sebarang bencana dan menyeragamkan langkah-langkah kawalan bagi mencegah dan mengurangkan kemalangan di premis makanan di negara ini (Mohamad Khan Jamal Khan *et al.*, 2005).

Bagi mencapai kecemerlangan keselamatan dan kesihatan pekerjaan, usaha-usaha yang menjadi fokus perundangan dan kejuruteraan perlu dilaksanakan sementara keselamatan dan kesihatan dibudayakan (Mohamad Khan Jamal Khan *et al.*, 2005). Majikan dan pihak pengurusan hendaklah sedar bahawa keselamatan dan kesihatan pekerjaan mempunyai kaitan rapat dengan produktiviti. Setiap kemalangan, walau sekecil mana sekalipun, mampu mengakibatkan kerugian. Dengan demikian, langkah berjaga-jaga yang perlu diambil untuk mencegah kerugian adalah dengan mencegah berlakunya kemalangan. Bagi tujuan pengurusan keselamatan dan kesihatan, semua penyebab kemalangan mesti dikenalpasti, ditentukan dan tindakan pembaikan perlu dijalankan.

Kegagalan memastikan keselamatan dan kesihatan di tempat kerja di sesebuah organisasi boleh mengakibatkan kemalangan. Kemalangan yang terjadi seterusnya mengakibatkan kerugian masa, sumber manusia dan kewangan sesebuah organisasi. Akhirnya kerugian-kerugian ini mengganggu produktiviti organisasi tersebut. Sesebuah organisasi mungkin dilindungi oleh insurans terhadap kerugian yang diakibatkan oleh kemalangan pekerjaan. Malangnya, perlindungan itu terhad kepada apa yang diinsuranskan sahaja (Ismail Bahari, 2006) sebagaimana Ismail mendefinisikan kemalangan sebagai urutan peristiwa yang tidak dijangkakan dan tidak dirancang, berlaku melalui urutan yang logik dan akibat gabungan beberapa sebab lalu mengakibatkan kecederaan fizikal (kecederaan dan penyakit) kepada individu, kerosakan harta benda, kemalangan nyaris, kerugian atau gabungan kesan diatas.

Kesimpulanya, majikan perlu merancang dan menjalankan program atau aktiviti berkaitan keselamatan dan kesihatan pekerjaan seperti mengenal pasti bahaya, menubuhkan jawatankuasa keselamatan, memberi latihan kepada pekerja, menjalankan pemeriksaan tempat kerja, menyiasat insiden kemalangan, membekalkan peralatan

perlindungan diri dan pelbagai lagi. Pelaksanaan aktiviti ini perlu dipantau, dikemaskini dan ditambah baik secara berterusan bagi memastikan keberkesanannya (Ismail Bahari, 2006).

LATAR BELAKANG MASALAH

Statistik kemalangan pekerjaan mengikut sektor bagi kategori maut dari tahun 2007 sehingga Julai 2012 (Jadual 1) menunjukkan sektor pembinaan mempunyai jumlah bilangan kemalangan maut tertinggi manakala sektor hotel dan restoran mempunyai jumlah bilangan kemalangan maut terendah di Malaysia.

Ini memberi tanggapan yang baik terhadap penerapan keselamatan dan kesihatan pekerjaan yang diamalkan oleh sektor tersebut di samping produktiviti dan reputasinya. Contohnya, pendapatan, jumlah restoran dan jumlah pekerja termasuk pekerja sambilan di restoran [Kentucky Fried Chicken \(KFC\)](#) meningkat dari tahun 2007 sehingga 2010 (rujuk Jadual 2). Sehingga kini Restoran KFC telah memberi peluang pekerjaan kepada 13, 217 orang rakyat Malaysia.

Jadual 1: Kemalangan Pekerjaan Mengikut Sektor Bagi Kategori HUK Pada Tahun 2007 Julai 2012

Sumber: Jabatan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Malaysia (2012)

Sektor	Tahun						Jumlah
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	
Perkilangan	133	79	90	162	133	95	692
Perlombongan dan kuari	1	1	1	1	0	0	4
Pembinaan	10	6	6	4	5	8	39
Pertanian, Perhutanan dan Perikanan	14	8	8	18	12	15	75
Kemudahan	4	3	3	3	3	2	18
Pengangkutan, penyimpanan dan komunikasi	0	0	0	1	6	3	10
Perdagangan borong dan Runcit	1	0	0	0	3	4	8
Hotel dan Restoran	2	0	0	0	1	0	3
Kewangan, Insurans, Hartanah, Perkhidmatan dan Perniagaan	0	0	0	1	0	4	5
Perkhidmatan Awam dan Pihak Berkuasa Berkanun	3	0	0	2	1	1	7

Jadual 2: Keuntungan Sebelum Cukai Restoran KFC

Tahun	Jumlah Keuntungan (Million)	Jumlah Restoran
2007	RM 151	403
2008	RM 167	436
2009	RM 190	475
2010	RM 222	515
2011	RM 215	539

Sumber: Laporan Tahunan KFC Holdings (Malaysia) Berhad (2011)

Di restoran KFC, seseorang pekerja sepenuh masa akan menjalani latihan selama 67 jam setahun seperti latihan kemahiran insaniah, program awam, peningkatan kemahiran teknikal, kemahiran kewangan, kemahiran perniagaan dan kemahiran pengurusan. Penekanan diberikan kepada latihan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSH) seperti pengenalan proaktif bahaya (Hazard), penaksiran risiko dan kawalan risiko (HIRACS) bagi operasi restoran, ladang ternakan dan pekerja pejabat di Wisma KFC. Bagi menjamin keselamatan dan kesihatan pekerjaan bagi 8000 pekerja restoran KFC juga menjalankan latihan prosedur laporan kemalangan seperti melapor dan mendokumenkan kemalangan serta penyiasatan bagi mencegah kemalangan daripada berulang (Laporan Tahunan KFC Holdings (Malaysia) Berhad, 2011).

Jadual 3, menunjukkan jumlah kemalangan tanpa hilang upaya kekal di restoran KFC dari tahun 2007 sehingga October 2012. Tahun 2011 mencatatkan hanya 2 kemalangan sahaja yang berlaku manakala October 2012 mencatatkan jumlah kemalangan tertinggi iaitu sebanyak 9 kemalangan.

Jadual 3: Statistik Kemalangan THUK dan Kemalangan Maut KFC Malaysia 2007- 2012

Tahun	Jumlah Kemalangan Tanpa Hilang Upaya Kekal	Jumlah Kemalangan Maut
2007	3	0
2008	6	0
2009	5	0
2010	3	0
2011	2	1
Oktober 2012	9	0
Jumlah	28	1

Sumber: Temubual bersama pegawai, Jabatan OSH KFC Holdings (Malaysia) Berhad, (November 2012)

Sektor hotel dan restoran telah dikenalpasti merupakan sektor yang mempunyai jumlah bilangan kemalangan hilang upaya kekal dan maut terendah. Oleh itu, kajian ini dijalankan bertujuan untuk mengenalpasti tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan disektor ini sehinggakan menjadi sebuah sektor yang paling rendah jumlah bilangan kemalangan yang berlaku. Kajian ini memberi tumpuan kepada restoran keluarga makanan segera iaitu restoran KFC di Wilayah Persekutuan, yang merupakan negeri yang mempunyai jumlah kemalangan paling rendah dari tahun 2007 sehingga Oktober 2012. Pemboleh ubah dikaji adalah latihan keselamatan, prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja, penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan, dan ergonomik semasa bekerja. Kajian ini juga mengkaji hubungan antara tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh di restoran keluarga makanan segera dengan jantina pekerjanya.

PERSOALAN KAJIAN

Persoalan kajian ini adalah:

- Apakah majikan menerapkan latihan keselamatan di tempat kerja?
- Apakah majikan menerapkan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja?
- Apakah majikan menerapkan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja?
- Apakah majikan menerapkan ergonomik semasa bekerja?
- Apakah terdapat hubungan antara jantina dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera?
 - Apakah terdapat hubungan antara jantina dengan tahap penerapan latihan keselamatan di tempat kerja?
 - Apakah terdapat hubungan antara jantina dengan tahap penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja?
 - Apakah terdapat hubungan antara jantina dengan tahap penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja?
 - Apakah terdapat hubungan antara jantina dengan tahap penerapan ergonomik semasa bekerja?

METODOLOGI KAJIAN

Kajian kuantitatif ini menggunakan borang soal selidik sebagai instrumen kajian yang telah dilengkapi oleh 225 orang pekerja restoran KFC di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur yang telah dipilih secara rawak mudah. Data dianalisa menggunakan statistik *Chi-Square* untuk kebebasan aras keertian $\alpha=0.05$.

DAPATAN KAJIAN

a) Latihan Keselamatan di Tempat Kerja

Jadual 5 mendapati tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera adalah tinggi dengan nilai min 4.35 dan purata sisihan piawai 0.37. Purata min keseluruhan mengikut pemboleh ubah menunjukkan penerapan ergonomik semasa bekerja mencatatkan nilai min tertinggi iaitu 4.43 dan sisihan piawai 0.32. Ini menunjukkan majikan menerapkan elemen ergonomik semasa bekerja. Ini diikuti oleh penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja mendapat nilai min 4.40 dan sisihan piawai 0.35. Pemboleh ubah kajian penerapan latihan keselamatan di tempat kerja pula memperolehi nilai min 4.29 dan sisihan piawai 0.40. Penerapan keselamatan menerusi penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja pula memperoleh nilai min 4.28 dan sisihan piawai 0.39.

Jadual 5: Tahap Penerapan Keselamatan Pekerjaan Oleh Majikan di Restoran Keluarga Makanan Segera Mengikut Pemboleh Ubah Kajian

No.	Pemboleh Ubah Kajian	Min	Purata Sisihan Piawai	Tahap Min
1	Penerapan latihan keselamatan di tempat kerja.	4.29	0.40	Tinggi
2	Penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja.	4.40	0.35	Tinggi
3	Penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja.	4.28	0.39	Tinggi
4	Penerapan ergonomik semasa bekerja.	4.43	0.32	Tinggi
Jumlah Purata		4.35	0.37	Tinggi

b) Hubungan Antara Jantina Dengan Tahap Penerapan Keselamatan Pekerjaan oleh Majikan Di Restoran Keluarga Makanan Segera

Jadual 6 menunjukkan taburan responden bagi hubungan antara jantina dengan tahap penerapan latihan keselamatan di tempat kerja. Nilai signifikan bagi *Chi-Square Test* $p=0.947$ ($df=16$, $p>0.05$). Keputusan ujian menunjukkan hipotesis nul diterima iaitu tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantina dengan tahap penerapan latihan keselamatan di tempat kerja. Terdapat 104 orang pekerja lelaki (46.67%) dan 107 orang perempuan (47.56%) yang mempunyai mengesahkan bahawa majikan menerapkan latihan keselamatan pada tahap tinggi di tempat kerja.

Jadual 6: Hubungan Antara Jantina Dengan Tahap Penerapan Latihan Keselamatan Di Tempat Kerja

Jantina	Tahap Penerapan Latihan Keselamatan		
	Tinggi	Sederhana	Rendah
Lelaki	104 46.67%	7 3.11%	0 0%
Perempuan	107 47.56%	7 3.11%	0 0%
Jumlah	211 94.23%	14 6.22%	0 0%

Nota: Signifikan pada aras keertian $\alpha=0.05$, Nilai *Chi-Square Test*=8.065, $df=16$, $p=0.947$

Jadual 7 menunjukkan taburan bagi hubungan antara jantina dengan tahap penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja. Nilai signifikan bagi *Chi-Square Test* $p=0.582$ ($df=16$, $p>0.05$). Keputusan ujian menunjukkan hipotesis nul diterima iaitu tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantina dengan tahap penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja. Seramai 103 orang pekerja lelaki (45.78%) dan 108 orang pekerja perempuan (48%) mempunyai mengakui bahawa majikan mereka menerapkan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat pada tahap tinggi di tempat kerja.

Jadual 7: Hubungan Antara Jantina Dengan Tahap Penerapan Prosedur Dan Pelaksanaan Tatacara Kerja Yang Selamat Di Tempat Kerja

Jantina	Tahap Penerapan Prosedur Dan Pelaksanaan Tatacara Kerja		
	Tinggi	Sederhana	Rendah
Lelaki	103 45.78%	8 3.56%	0 0%
Perempuan	108 48%	6 2.67%	0 0%
Jumlah	211 93.78%	14 6.23%	0 0%

Nota: Signifikan pada aras keertian $\alpha=0.05$, Nilai *Chi-Square Test*=14.229, $df=16$, $p=0.582$

Jadual 8 menunjukkan taburan responden bagi hubungan antara jantina dengan tahap penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja. Nilai signifikan bagi *Chi-Square Test* $p=0.246$ ($df=11$, $p>0.05$). Keputusan ujian menunjukkan hipotesis nul diterima iaitu tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantina dengan tahap penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja. 101 orang pekerja lelaki (44.89%) dan 107 orang pekerja perempuan (47.56%)

mempunyai mengakui bahawa majikan mereka menyediakan alat kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan pada tahap tinggi di tempat kerja.

Jadual 8: Hubungan Antara Jantina Dengan Tahap Penerapan Penggunaan Kelengkapan Perlindungan Keselamatan Diri Dan Bangunan Di Tempat Kerja

Jantina	Tahap Penerapan Penggunaan Kelengkapan Perlindungan Keselamatan Diri Dan Bangunan		
	Tinggi	Sederhana	Rendah
Lelaki	101 44.89%	10 4.44%	0 0%
Perempuan	107 47.56%	7 3.11%	0 0%
Jumlah	208 92.45%	17 7.55%	0 0%

Nota: Signifikan pada aras keertian $\alpha=0.05$, Nilai *Chi-Square Test*=13.775, df=11, p=0.246

Jadual 9 menunjukkan taburan responden bagi hubungan antara jantina dengan tahap penerapan elemen ergonomik semasa bekerja. Nilai signifikan bagi *Chi-Square Test* $p=0.907$ (df=13, $p>0.05$). Keputusan ujian menunjukkan hipotesis nul diterima iaitu tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantina dengan tahap penerapan ergonomik semasa bekerja. Seramai 109 orang pekerja lelaki (48.44%) dan 113 orang pekerja perempuan (50.22%) bersetuju bahawa majikan mereka menerapkan elemen ergonomik ke atas mereka semasa bekerja dan penerapan itu berada pada tahap tinggi.

Jadual 9: Hubungan Antara Jantina Dengan Tahap Penerapan Ergonomik Semasa Bekerja

Jantina	Tahap Penerapan Ergonomik Semasa Bekerja		
	Tinggi	Sederhana	Rendah
Lelaki	109 48.44%	2 0.90%	0 0%
Perempuan	113 50.22%	1 0.44%	0 0%
Jumlah	222 98.66%	3 1.34%	0 0%

Nota: Signifikan pada aras keertian $\alpha=0.05$, Nilai *Chi-Square Test*=6.907, df=13, $p=0.907$

Tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantina dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera berdasarkan kepada pengujian hipotesis menggunakan *Chi-Square Test* untuk kebebasan bagi keempat-empat hubungan yang dikaji iaitu penerapan latihan keselamatan, prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja, penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan dan jantina dan penerapan elemen ergonomik semasa bekerja.

PERBINCANGAN

a) Penerapan latihan keselamatan di tempat kerja

Penerapan latihan keselamatan di tempat kerja dilihat apabila majikan mewajibkan semua staf membasuh tangan sebelum melakukan kerja untuk memastikan makanan yang dihasilkan selamat dimakan. Menerusi keupayaan mata kasar, virus atau bakteria memang tidak dapat dilihat apatah lagi disentuh. Ini adalah punca utama kepada penyakit berjangkit seperti selesema, cirit-birit dan keracunan makanan. Pembersihan permukaan dan penyahjangkitan penting untuk memutuskan rantai jangkitan. Oleh itu, amalan membersihkan tangan menjadi benteng pertahanan barisan pertama yang paling berkesan untuk mencegah jangkitan penyakit berjangkit (Laman Web Rasmi My Metro, 2013).

Penerapan pengendalian sistem perparitan di luar premis yang selamat dapat memastikan pengaliran air di sekeliling premis berjalan lancar ke longkang besar. Ini dapat mengelakkan berlakunya takungan air yang boleh membahayakan pekerja yang sedang menjalankan kerja pencucian peralatan dan perkakasan di dapur (Pekeliling Bahagian Pengurusan dan Pemakanan, 2007). Kaedah pembuangan sampah yang betul diterapkan sebagai langkah keselamatan kepada pekerja, yang mana sampah perlu diasingkan mengikut jenis sampah iaitu sampah basah (sisa daripada dapur, sayuran busuk), sampah kering (debu, kotoran, abu, arang) dan barang-barang lain (kertas, kaca, plastik) (Tim Penulis PS, 2008).

Pengasingan dapur basah dan dapur kering dapat memastikan minyak yang tertumpah atau terpecik hanya pada satu kawasan sahaja bagi memudahkan proses pencucian dijalankan. Ini dapat mengelakkan lantai menjadi licin yang boleh menyebabkan kemalangan berlaku seperti tergelincir (Laman Web Rasmi *eHomemakers*, 2013). Pengendalian perangkap minyak yang selamat sebelum menjalankan aktiviti pembersihan dapat membantu mengelakkan pembentukan lemak di bawah tangki penapis minyak dan ini dapat membenarkan semua air basuhan ke sistem pembetulan (Junaidah Hamdan, 2007). Air basuhan yang mengalir ke sistem pembetulan dengan baik membantu pekerja melakukan tugas pencucian dengan selamat.

Pendedahan kepada semua staf tentang penyimpanan makanan telah dimasak membantu mengelakkan pengabaian cara penyimpanan makanan yang telah masak dan penggunaan peralatan yang betul (Zul Desa, 2007). Pengabaian boleh mengundang kepada cara penggunaan peralatan dan penyimpanan makanan yang telah dimasak yang salah dan boleh mengundang kepada kemalangan semasa menjalankan kerja.

Penyediaan tempat khas seperti peti sejuk atau bilik sejuk untuk bahan mentah basah yang dihantar oleh pembekal membantu memudahkan pekerja menguruskannya (Junaidah Hamdan, 2007). Bagi pengendalian bahan mentah kering mestilah mempunyai sistem pengudaraan, selamat daripada gangguan makhluk perosak seperti tikus dan lipas serta mempunyai rak atau almari yang berkeadaan baik (Pekeliling Bahagian Pengurusan dan Pemakanan, 2007). Makanan yang telah siap dimasak pula perlu disaji dengan cara berbeza mengikut jenis restoran. Bagi restoran makanan segera penyediaan peralatan makanan dan minuman seperti gelas, sudu, garpu, piring dan lain-lain hendaklah dilakukan dengan cara yang betul berdasarkan menu yang di tempah (Djoko Subroto, 1996).

b) Penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja

Penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja ditunjukkan apabila majikan memastikan senarai semak kebersihan di restoran dilakukan mengikut jadual meliputi pemeriksaan kebersihan perseorangan semua pekerja, memastikan peraturan kebersihan dipatuhi, memeriksa semua piawaian kebersihan di semua dapur, bilik stor, peti sejuk dan kawasan kerja. Ini dapat menjaga kebersihan dapur dan mengekalkan tempat kerja dan peralatan sentiasa bersih dan selamat digunakan pada setiap masa (Muhammad Shahrin Abd Karim, 2007).

Pengendalian dapur masak mengikut prosedur yang betul seperti sinki harus diletakkan jauh daripada dapur masak bagi mengelakkan percikan air, dapur masak pula ditempatkan berhampiran dengan meja kerja bagi memudahkan pergerakan semasa memasak, dapur masak yang jauh daripada tingkap, pintu dan tempat laluan adalah untuk mengelakkan kemalangan dan tiupan angin (Kamaros Zaman Mohd Affendi *et al.*, 2009).

Peralatan dan bahan-bahan yang disimpan dalam kabinet dapur masak pula perlu dilabel, barang sejenis di simpan bersama dan barangan yang kerap digunakan disimpan di bahagian hadapan bagi memudahkan pekerja melihat dan mengambil barang yang akan digunakan semasa memasak (Kamaros Zaman Mohd Affendi *et al.*, 2009).

Bekas menyimpan makanan tidak boleh digunakan untuk penyediaan bahan kimia. Oleh itu, mengenal pasti bahan kimia berbahaya dengan melakukan pemeriksaan kepada bahan kimia yang digunakan dan melabelkan bahan kimia yang ada di tempat kerja secara komprehensif dapat membantu mengurangkan kejadian kemalangan seperti terhidu atau termakan bahan kimia tersebut. Pemeriksaan peralatan dan perkakasan memasak sebelum memulakan kerja, dapat memastikan peralatan dan perkakasan berfungsi dengan baik dan sesuai untuk digunakan bagi kerja tertentu (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2008). Di antara penyebab kemalangan adalah disebabkan oleh pekerja tidak mengikut prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat. Oleh itu, prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja dapat membantu pekerja menjalankan tugas dengan selamat (Laporan Tahunan Kementerian Kesihatan Malaysia, 2008).

c) Penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja

Penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan dapat dilihat apabila majikan menerapkan penggunaan sarung tangan terutama ketika pengendalian atau penggunaan bahan kimia serta pengendalian mesin untuk tujuan melindungi tangan daripada kecederaan dan keracunan dalam kalangan pekerjaanya (Mohd Sabri Mohd Salleh *et al.*, 2008).

Penyediaan peralatan pencegah kebakaran dan peranti keselamatan seperti *water springler*, *Closed-Circuit Television* (CCTV) di tempat kerja pula dapat mengurangkan risiko berlakunya kemalangan seperti kebakaran dan menjamin keselamatan pekerja (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2008). Penerapan penggunaan kasut keselamatan dapat melindungi pekerja daripada renjatan elektrik (Mohd Sabri Mohd Salleh *et al.*, 2008).

Pakaian seragam yang bersih dan rapi menerusi penggunaan *apron* ketika bekerja di dapur dapat melindungi pakaian pekerja daripada tertumpah yang boleh mengundang kepada kemalangan di tempat kerja. (Lim Juat Ngoh *et al.*, 2008).

d) Penerapan ergonomik di tempat kerja

Penerapan elemen ergonomik semasa bekerja dapat dilihat apabila majikan menerapkan susun atur peralatan dan perkakasan dengan sistematik dalam kalangan pekerja bagi memudahkan mereka melakukan kerja seperti susun atur rak pinggan, mangkuk, piring, sudu, garfu, pisau, sudip (peralatan memasak) dan periuk (perkakasan memasak) dalam keadaan mudah dicapai oleh pekerja. Makanan yang siap dimasak juga disimpan di tempat yang mudah dicapai oleh pekerja dan dilengkapi dengan pelindung keselamatan bagi tujuan mengelakkan gangguan semasa penyediaan makanan dan berlakunya kemalangan (Junaidah Hamdan, 2007).

Kedudukan persekitaran fizikal (seperti susun atur, penstoran, ruang pergerakan) yang tidak hanya fokus kepada stesen kerja individu (seperti permukaan meja, kerusi, *keyboard*, monitor) dapat meningkatkan kualiti dan produktiviti kerja, memperbaiki tahap keselamatan pekerja dan meningkatkan kepuasan bekerja (Samsudin Wahab, 2003).

Kedudukan dapur masak yang dirapatkan ke dinding berjubin seramik dapat memudahkan kerja pembersihan minyak dan kotoran yang melekat semasa memasak (Imelda Akmal, 2004). Kedudukan sinki terbaik adalah saling berdekatan antara sinki mencuci, membilas dengan rak pengeringan. Bagi sinki berdekatan dengan meja kerja dapat memudahkan kerja penyediaan makanan dan sinki diletakkan dengan tepi tingkap membantu mendapatkan pencahayaan dan pengudaraan yang baik dan ini memberi keselesaan kepada pekerja ketika menjalankan kerja pencucian (Kamaros Zaman Mohd Affendi, 2009).

e) Hubungan antara jantung dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan restoran keluarga makanan segera

Berdasarkan kepada hasil pengujian hipotesis, dapat dirumuskan bahawa tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantung pekerja dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera berdasarkan kepada keempat-empat hubungan yang dikaji iaitu jantung dengan tahap penerapan latihan keselamatan, jantung dengan tahap penerapan prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja, jantung dengan tahap penerapan penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan dan jantung dengan tahap penerapan ergonomik semasa bekerja.

Hal ini menunjukkan pekerja lelaki dan perempuan mengakui bahawa reka bentuk ruang kerja yang mempunyai elemen ergonomik yang baik menyumbang kepada penurunan kadar kemalangan dan juga tekanan semasa bekerja (Zafir Mohamed Makhbul, 2009).

Tahap kesedaran yang tinggi terhadap prosedur dan latihan berkaitan dengan keselamatan seperti latihan cara perlindungan daripada bahaya risiko, langkah berjaga-jaga semasa menjalankan kerja, prosedur menggunakan peralatan dengan selamat, suasana bekerja yang selamat bagi menjamin keselamatan pekerja ketika menjalankan tugas. Tahap kesedaran yang tinggi terhadap penggunaan alat perlindungan diri seperti alat perlindungan badan, kepala, kaki, tangan dapat menjamin keselamatan pekerja dan kemalangan yang sering berlaku adalah berpunca daripada kekurangan penggunaan alat perlindungan keselamatan ini (Durrishah Idrus *et al.*, 2004).

Dapatan kajian ini mengukuhkan tanggapan masyarakat bahawa organisasi multinasional seperti KFC sememangnya mempunyai polisi dan amalan keselamatan dan kesihatan pekerjaan yang sistematik dan menyeluruh. Amalan ini antara penyebab organisasi multinasional terus bertahan menjalankan operasi di Malaysia (Mohamad Khan Jamal Khan *et al.*, 2005).

KESIMPULAN

Kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti tahap keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera. Antara pemboleh ubah yang dikaji adalah penerapan latihan keselamatan di tempat kerja, prosedur dan pelaksanaan tatacara kerja yang selamat di tempat kerja, penggunaan kelengkapan perlindungan keselamatan diri dan bangunan di tempat kerja dan ergonomik semasa bekerja. Dapatan kajian menunjukkan bahawa antara pemboleh ubah yang dikaji iaitu penerapan elemen ergonomik semasa bekerja merupakan aspek keselamatan pekerjaan yang diterapkan oleh majikan di restoran makanan segera pada tahap tinggi. Sementara hasil pengujian hipotesis menunjukkan tidak terdapat perbezaan signifikan antara jantung dengan tahap penerapan keselamatan pekerjaan oleh majikan di restoran keluarga makanan segera.

RUJUKAN

- Azizi Yahaya *et al.* (2006). *Menguasai Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Kuala Lumpur: Penerbit PTS Professional.
- Ahmad Munif Qureshi *et al.* (2008). *Kajian Prevalen Sakit Belakang Bawah di Kalangan Pengendali Kargo di Lapangan Terbang Antarabangsa Kuala Lumpur*. Journal of Commuty Health, Volume 14 Number 1.
- Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan. (1994). *Modul Latihan OSHA di Sektor Awam* : Jabatan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Kementerian Sumber Manusia.
- Agbola R. M. (2012). *Impact of Health And Safety Management on Employee Safety at The Ghana Ports and Harbour Authority*. Developing Country Studies, Vol 2, No.9.

- Bhasah Abu Bakar. (2007). *Analisis Data Penyelidikan Ilmiah*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & Distributors Sdn Bhd.
- Chua Yan Piaw. (2012). *Asas Statistik Penyelidikan Edisi Kedua*. Malaysia: Mc Graw. Hill (Malaysia).
- Djoko Subroto F.Y. (1996). *Food, Beverage and Table Setting*. Jakarta: Grasindo.
- Fatimah Musa. (1993). *Panduan Pengendalian Restoran*. Kuala Lumpur: Percetakan Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Imelda Akmal. (2004). *Bambu Untuk Rumah Modern*. Jakarta: Percetakan PT Garmeda.
- Ismail Bahari. (2006). *Pengurusan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan*. Universiti Kebangsaan Malaysia: Mc Graw-Hill (Malaysia) Sdn. Bhd.
- Lim Juat Ngoh *et al.* (2008). *Kemahiran Hidup Bersepadu Pilihan Ekonomi Rumah Tangga*. Kuala Lumpur: Pelangi Publishing Group Bhd.
- Laporan Kemalangan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Malaysia. (2012). *Laporan Kemalangan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Malaysia*: Jabatan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Malaysia.
- Junaidi Abu Bakar. (2004). *Amalan Pengurusan Sumber Manusia Dalam Pengurusan Keselamatan Industri di Malaysia*. Jurnal Komunikasi, Jilid 29, m.s: 95-115.
- Junaidah Hamdan. (2007). *Restoran*. Kuala Lumpur: Penerbit PTS Professional.
- Kamaros Zaman Mohd Affendi. (2009). *Kemahiran Hidup Bersepadu Pilihan Ekonomi Rumah Tangga*. Kuala Lumpur: Pelangi Publishing Group Bhd.
- Kamus Dewan Edisi Kedua. (2008). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kementerian Sumber Manusia Malaysia. (2004). *Guidelines On Occupational Safety and Health in The Service Sector*: United Nations Development Programme.
- Laporan Tahunan Kementerian Kesihatan Malaysia. (2008). *Jabatan Kesihatan Negeri Wilayah Persekutuan Labuan*: Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Laporan Tahunan Kementerian Sumber Manusia. (2010). *Statistik Perburuhan dan Sumber Manusia*: Kementerian Sumber manusia
- Laporan Tahunan KFC Holdings (Malaysia) Berhad. (2011). *Laporan Tahunan KFC Holdings (Malaysia) Berhad*: KFC Holdings (Malaysia) Berhad.
- Laporan Tahunan Telekom Malaysia Berhad. (2008). *Laporan Tahunan Tahun 2008*: Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (OSHE).
- Laman Web Rasmi eHomemakers. (2013). *Safety In The Kitchen*. Di ambil pada Mei 19 , 2013 di <http://www.ehomemakers.net/en/article.php?id=195&page=0&total=8>
- Laman Web Rasmi My Metro. (2013). *Bersih Tangan Benteng Bakteria*. Di ambil pada Mei 18 , 2013 <http://wl1.metro.com.my/articles/BersihTanganBentengBakteria/Article/>
- Laman Web Rasmi Harian Metro. (2010). *Jumlah Kes Kemalangan Babit Pekerja Meningkat*. Di ambil pada Oktober 8, 2012 <http://www.bharian.com.my/bharian/articles/Jumlahkeskemalanganbabitpekerjameningkat/Article>
- Malaysia Yellow Pages. (2012). *KFC Holdings (M) Bhd*. Di ambil pada November 25, 2012 di <http://www.yellowpages.com.my/search.jsp?sfor=all&name=KFC&w=>
- Mohd Najib Abdul Ghafar. (1999). *Kaedah Penyelidikan Dalam Pendidikan*. Universiti Teknologi Malaysia : Fakulti Pendidikan.
- Mohd Sabri Mohd Salleh *et al.* (2008). *Kemahiran Hidup Bersepadu Pilihan Perdagangan dan Keusahawanan*. Kuala Lumpur: Pelangi Publishing Group Bhd.
- Muhammad Shahrin Abd Karim. (2007). *Kerjaya Dalam Bidang Perhotelan*. Kuala Lumpur: Penerbit PTS Professional.
- Mohamad Khan Jamal Khan *et al.* (2005). *Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Dalam Organisasi*. Selangor: Pearson Malaysia Sdn Bhd.
- Mohd Majid Konting. (2005). *Kaedah Penyelidikan Pendidikan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Pustaka
- Mohamad Kasim Abdul Jali, (2000). *Proses dan Kaedah Rekabentuk*. Universiti Teknologi Malaysia: Muapakat Jaya Percetakan Sdn Bhd.
- Mustazar Mansur dan Ho Shu Peng. (2009). *Keberkesanan Latihan Keselamatan dan Kesihatan Dalam Mengurangkan Kemalangan di Tempat Kerja*. Prosiding Perkem IV, Jilid 2, 293-324.
- Mohd Zolkifli Abd Hamid dan Mohd Faiz Ahmad. (2012). *Tahap Kesedaran Staf UTM Terhadap Keselamatan Pekerjaan di Makmal dan Bengkel Kejuruteraan*. Journal of Educational Management, Volume 6 June 2012, Pages 36-51.
- Norazam Abdul Rashid. (2009). *Pengurusan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan Malaysia Perlis*: Universiti Malaysia Perlis.
- Noraziah, A.B. (2000). *Reproduktif Hazad di Tempat Kerja*. Buletin Kesihatan Masyarakat: Jilid 6.
- Panel Telekomunikasi Keselamatan Negara. (2006). *Ergonomic Guidelines for Common Job Functions Within The Telecommunications Industry*: Jawatankuasa Ergonomik.

- Pekeliling Bahagian Pengurusan dan Pemakanan. (2007). *Garis Panduan Pengurusan Makanan dan Minuman*. Pekeliling Bahagian Pengurusan dan Pemakanan Jabatan Kemajuan Masyarakat: Jabatan Kemajuan Masyarakat.
- Portal Rasmi KFC Holdings Malaysia Berhad. (2012). *Quality Assurance*. Di ambil pada October 18, 2012 di <http://www.kfc.com.my/>
- Prof. Madya Dr. Durrishah Idrus *et al.* (2004). *Kajian Kesedaran Staf Utm Terhadap Keselamatan Dan Kesihatan Di Tempat Kerja*. Jabatan Pembangunan Sumber Manusia, Fakulti Pengurusan Dan Pembangunan Sumber Manusia: Universiti Teknologi Malaysia: Vote No : 71960.
- Raihanah Abdullah. (2004). *Kesihatan Keluarga*. Kuala Lumpur: PTS Millennia Sdn Bhd.
- Samsudin Wahab. (2003). *Mengurus dan Mentadbir Pejabat*. Kuala Lumpur: Penerbit PTS Professional.
- Smith A. *et al.* (2011). *The Dread Factor: How Hazards and Safety Training Influence Learning and Performance*. *Journal of Applied Psychology*, Vol. 96, No. 1, 46–70.
- Sirajuddin Hashim *et al.* (2005). *Kajian Komplian Penggunaan Alat Perlindungan Diri Pekerja Kilang Keluli, Terengganu*. Jabatan Kesihatan Masyarakat, Jilid 11.
- Tim Penulis PS. (2008). *Penanganan dan Pengolahan Sampah*. Jakarta: Niaga Swadaya
- Temubual bersama pegawai, Jabatan OSHA KFC Holdings (Malaysia) Berhad, di ambil pada November 30, 2012.
- Temubual bersama pengurus *outlet* KFC Holdings (Malaysia) Berhad, di ambil pada Februari 5, 2013.
- Zafir Mohamed Makhbul *et al.* (2008). *Perhubungan Antara Stesen Kerja Ergonomik dan Stres: Kajian Terhadap Operator Pengeluaran di Organisasi Multinasional Di Malaysia*. *Jurnal Teknologi*, 48(E) Jun 2008, 49–69.
- Zafir Mohamed Makhbul. (2009). *Persepsi Organisasi Multinasional Di Malaysia Terhadap Pengurusan Stesenkerja Ergonomik*. *Jurnal Sains Sosial Kemanusiaan*, Volume 4, Number 1, 137-146, 2009.
- Zul Desa. (2007). *Chef*. Selangor: PTS Publication and Distributor Sdn Bhd.