



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

STANDAR KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA **BAGI PENGGUNA FASILITAS LABORATORIUM** **D-IV BISNIS JASA MAKANAN FEB UAD**

TUJUAN

Standar Operasional Prosedur ini bertujuan untuk:

1. Memberikan arahan dan informasi tentang kesehatan dan keselamatan kerja bagi pengguna fasilitas laboratorium D-IV Bisnis Jasa Makanan FEB UAD
2. Memastikan kelayakan infrastruktur untuk kegiatan operasional pengguna fasilitas laboratorium D-IV Bisnis Jasa Makanan FEB UAD
3. Menghimbau pengguna untuk mematuhi SOP yang sudah dibuat
4. Tidak melakukan hal-hal yang diluar batas wajar

PROSEDUR

1. Pakailah pakaian sesuai ketentuan yang ada pada tata tertib praktikum
2. Jaga kebersihan diri mulai dari atas sampai ujung kaki
3. Gunakan alat pelindung diri (masker, sarung tangan, sepatu tertutup)
4. Berhati hati dengan bahan kimia yang berada di laboratorium (detergen, pembersih kerak dll)
5. Simpan bahan makanan sesuai dengan jenisnya (kering atau basah)
6. Pastikan menyimpan bahan makanan pada almari pendingin dalam keadaan tertutup (agar tidak terjadi kontaminasi silang)
7. Jangan meninggalkan bahan makanan apapun di area kerja jika sudah selesai praktikum
8. Bersihkan semua peralatan menggunakan sabun yang disediakan
9. Simpan peralatan dalam kondisi kering, agar tidak tumbuh jamur atau karat
10. Bersihkan tempat kerja setiap kali selesai bekerja



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

11. Bedakan sampah organik dan anorganik
12. Pakai sarung tangan ketika menyentuh makanan matang (setelah pengolahan)
13. Dilarang mengoperasikan alat-alat yang beresiko tinggi tanpa pendamp[ingan laboran
14. Pastikan semua sudah dalam keadaan off ketika akan meninggalkan laboratorium
15. Ketika alarm penanda kebocoran gas berbunyi, maka tidak boleh panik, matikan semua perapian dan knob dalam keadaan off
16. Gunakan APAR ketika kondisi mendesak
17. Dilarang bercanda gurau di dalam laboratorium
18. Dilarang mengoperasikan alat yang tidak sesuai dengan fungsinya
19. Dilarang bermain-main dengan api atau sejenisnya

Ketua Program Studi

D4 Bisnis Jasa Makanan

Yunda Maymanah R, S.T.P., M.Sc

NIPM. 19890627 201709 011 1274926

Yogyakarta, 16 Februari 2023

Kepala Laboratorium

D4 Bisnis Jasa Makanan

Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc

NIPM 19820628 201709 011 1274928



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

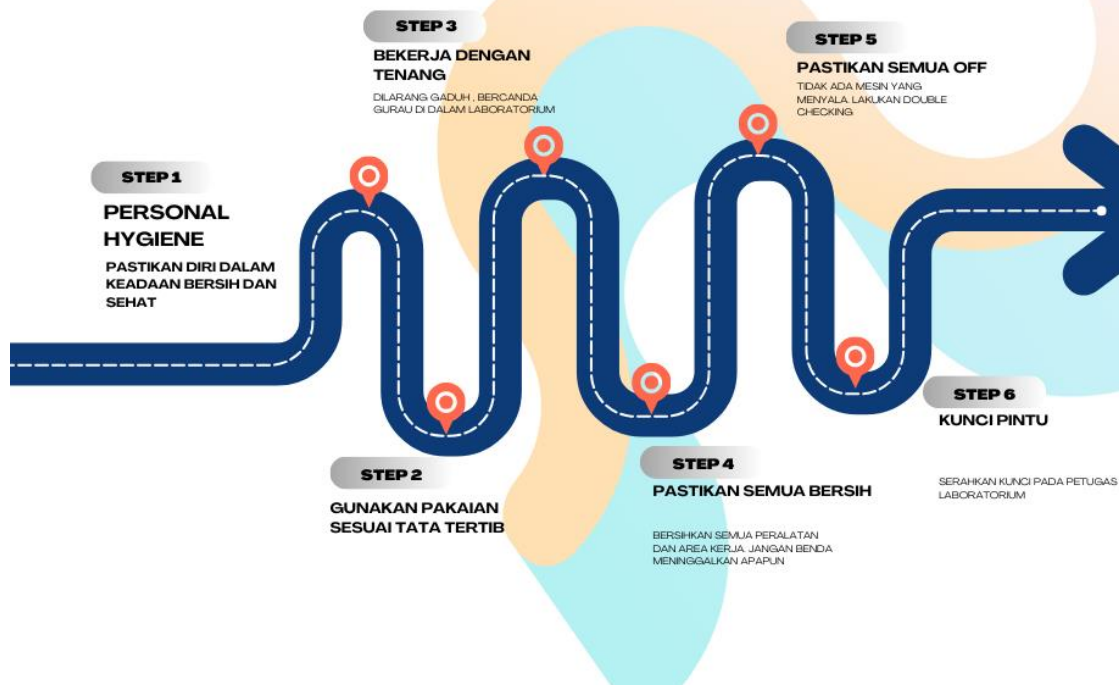


BISMA UAD



DIAGRAM ALIR

STANDAR KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA





UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

DAFTAR PUSTAKA

<https://id.scribd.com/document/322523020/Sop-Kesehatan-Dan-Keselamatan-Kerja-Di-Laboratorium>