|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **JENIS PEKERJAAN :**  MEMASAK | | **TANGGAL :**  10 Desember 2023 | |
| **PELAKSANA :**  Restu Wibisono (2340506061) | | **DIPERIKSA OLEH :**  Rheza Ari Wibowo, S.Si., M.Eng. | |
| **PROGRAM STUDI :**  Teknologi Informasi | | **DISETUJUI OLEH :**  Rheza Ari Wibowo, S.Si., M.Eng. | |
| **URAIAN LANGKAH-LANGKAH KERJA** | **POTENSI KECELAKAAN/**  **BAHAYA** | | **REKOMENDASI PROSEDUR KESELAMATAN** |
| Pemilihan Kompor Listrik | - Terbakar  - Luka bakar  - Kebakaran | | - Pilih kompor listrik yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan.  - Pastikan kompor listrik dalam kondisi baik dan tidak ada kerusakan.  - Pastikan kompor listrik memiliki fitur pengaman yang memadai. |
| Menyalakan Kompor | - Tersetrum  - Luka bakar  - Kebakaran | | - Pastikan kompor dalam kondisi mati sebelum dinyalakan.  - Gunakan sarung tangan tahan panas saat menyalakan kompor.  - Amati kondisi kompor apakah ada kerusakan atau tidak sebelum dinyalakan.  - Pastikan kompor berada di tempat yang aman dan jauh dari benda-benda yang mudah terbakar. |
| Memasak dengan Benar | - Luka bakar  - Tersedak  - Keracunan makanan | | - Gunakan peralatan memasak yang sesuai dengan jenis makanan yang dimasak.  - Gunakan teknik memasak yang tepat.  - Pastikan makanan sudah matang sempurna sebelum dikonsumsi.  - Cuci tangan sebelum dan sesudah memasak.  - Pisahkan bahan makanan mentah dan matang dengan wadah yang berbeda. |
| Peralatan Keamanan Memasak | - Terbakar  - Luka bakar  - Kebakaran | | - Gunakan peralatan memasak yang aman dan sesuai dengan standar keselamatan.  - Pastikan peralatan memasak dalam kondisi baik dan tidak ada kerusakan.  - Gunakan sarung tangan tahan panas saat menangani peralatan memasak yang panas.  - Jauhkan peralatan memasak dari benda-benda yang mudah terbakar. |