



Pelatihan Sistem Manajemen Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (SMK3L) bagi Pelaku UMKM Kuliner Oleh-oleh Khas Pantai Carita, Banten

Euis Puspita Dewi^{1*}, Sularso Budilaksono², Rilla Sovitriana³, Nana Trisnawati⁴, Nurina⁵, St. Trikariastoto⁶

^{1,6}Program Studi Arsitektur, Universitas Persada Indonesia YAI, Indonesia, 10340

²Program Studi Sistem Informasi, Universitas Persada Indonesia YAI, Indonesia, 10340

³Program Studi Psikologi, Universitas Persada Indonesia YAI, Indonesia, 10340

⁴Program Studi Manajemen, Universitas Persada Indonesia YAI, Indonesia, 10340

⁵Program Studi Teknik Industri, Universitas Persada Indonesia YAI, Indonesia, 10340

E-mail*: euis.puspita@upi-yai.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v4i2.1346>

Info Artikel:

Diterima :

21-08-2023'

Diperbaiki :

22-08-2023

Disetujui :

23-08-2023

Kata Kunci: Usaha kecil dan menengah, kesehatan, lingkungan, berkelanjutan

Abstrak: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian lokal, termasuk di sektor pariwisata pantai. Namun, seringkali UMKM di pantai menghadapi tantangan dalam mengelola aspek kesehatan kerja dan lingkungan dalam proses produksi mereka. Pelatihan sistem manajemen kesehatan kerja dan lingkungan menjadi penting untuk memberdayakan UMKM tersebut dan memastikan keberlanjutan usaha mereka. Penelitian ini bertujuan untuk melaksanakan pelatihan sistem manajemen kesehatan kerja dan lingkungan kepada pemilik UMKM di Pantai Carita serta mengevaluasi dampaknya terhadap peningkatan kesadaran dan implementasi praktik yang sehat dan berkelanjutan di tempat kerja. Pelatihan dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dan interaktif dengan melibatkan pemilik UMKM di Pantai Carita sebagai peserta pelatihan. Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi melalui wawancara dan observasi partisipatif untuk mengukur peningkatan kesadaran dan implementasi praktik usaha kuliner oleh-oleh khas Pantai Carita yang sehat dan berkelanjutan.

Abstract: Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have an important role in the local economy, including in the beach tourism sector. However, SMEs often face challenges in managing occupational health and environmental aspects in

their production process. Occupational health and environmental management system training is important to empower these MSMEs and ensure the sustainability of their businesses. This study aims to carry out training on occupational health and environmental management systems for MSME owners in Carita Beach and evaluate their impact on raising awareness and implementing healthy and sustainable practices in the workplace. The training was carried out using a participatory and interactive approach involving MSME owners on Carita Beach as training participants. After the training, an evaluation was carried out through interviews and participatory observation to measure awareness raising and implementation of healthy and sustainable culinary business practices for souvenirs typical of Carita Beach.

Keywords: *Small and medium enterprises, health, environment, sustainability*

Pendahuluan

Pantai Carita adalah salah satu destinasi wisata populer yang terletak di Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Daerah ini dikenal dengan keindahan pantainya yang menarik banyak pengunjung baik dari dalam maupun luar negeri. Di sekitar Pantai Carita, terdapat banyak UMKM yang beroperasi dan berperan dalam menyediakan berbagai produk dan layanan, termasuk makanan, souvenir, serta kegiatan pariwisata.

Seperti halnya UMKM di tempat lain, UMKM di Pantai Carita juga menghadapi berbagai tantangan terkait dengan keberlanjutan operasional mereka. Salah satu tantangan yang signifikan adalah kebutuhan untuk menerapkan sistem manajemen kesehatan kerja dan lingkungan yang efektif dalam proses produksi mereka. Kesehatan dan keamanan karyawan, serta pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan, menjadi faktor penting dalam menjaga kepercayaan pelanggan, keberlanjutan usaha, dan keberlanjutan lingkungan sekitar.

Dalam rangka mendukung perkembangan UMKM Pantai Carita dan mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan, Pelatihan Sistem Manajemen Kesehatan Kerja dan Lingkungan ini diselenggarakan. Pelatihan ini akan memberikan pemahaman yang komprehensif tentang pentingnya menerapkan praktik manajemen kesehatan kerja dan lingkungan yang baik dalam operasi UMKM. Para peserta akan diajarkan tentang prinsip-prinsip manajemen kesehatan kerja, keselamatan, serta praktik pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan untuk meningkatkan keberlanjutan bisnis mereka, memenuhi persyaratan peraturan, dan memberikan manfaat positif bagi komunitas sekitar. Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) menjadi faktor yang sangat penting dalam peningkatan produktivitas (Agustina, Ansori & Lusitania, 2022;

Mokalu, Mawuntu & Soeikromo, 2023), namun sering dikelola dengan buruk di usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), sehingga menyebabkan risiko kecelakaan dan kesehatan kerja lebih besar..

Melalui pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengidentifikasi risiko dan bahaya dalam lingkup kerja mereka, merencanakan tindakan pencegahan yang efektif, serta mengimplementasikan prinsip-prinsip manajemen kesehatan kerja dan lingkungan dalam setiap tahap proses produksi mereka (Rahman, & Perdana, 2019).. Pelatihan ini juga akan memberikan wawasan tentang pengembangan strategi bisnis yang berfokus pada keberlanjutan dan tanggung jawab sosial. Pelatihan ini memberikan manfaat yang signifikan bagi para peserta dan membantu meningkatkan praktik operasional UMKM di Pantai Carita. Dengan meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang manajemen kesehatan kerja dan lingkungan, UMKM diharapkan dapat memberikan kontribusi yang lebih positif terhadap lingkungan sekitar, mempertahankan daya saing mereka, serta berguna dalam mendukung upaya pembangunan berkelanjutan secara keseluruhan.

Mitra dari kegiatan ini adalah para Ibu-ibu pelaku UMKM bidang kuliner oleh-oleh khas Pantai Carita. Ibu-ibu tersebut berkomitmen untuk memanfaatkan pariwisata untuk meningkatkan kesejahteraan mereka secara mandiri. Ibu-ibu ini tergabung dalam PT Permodalan Nasional Madani (PNM) yang merupakan Lembaga Keuangan Khusus yang didirikan sebagai realisasi komitmen pemerintah untuk mengembangkan, memajukan, serta memelihara Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). PNM adalah Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang didirikan pemerintah, untuk memberikan layanan pinjaman modal bagi pelaku usaha mikro, kecil dan menengah, serta diharapkan dapat menjadi sarana berusaha meningkatkan pengembangan usaha serta taraf hidup kearah yang lebih baik. PNM Mekaar (Membina Ekonomi Keluarga Sejahtera) adalah salah satu layanan pinjaman modal untuk perempuan prasejahtera pelaku usaha ultra mikro melalui Membina Ekonomi Keluarga Sejahtera (Mekaar). Mekaar dilengkapi dengan penyertaan pendampingan usaha dan pelayanan secara berkelompok. Kini, Mekaar tersebar dalam 2.985 Kantor Layanan, dengan cakupan wilayah di 5.735 kecamatan di Indonesia.

Mayoritas anggota yang tergabung dalam PNM adalah kaum perempuan yang secara berkelompok menggunakan jasa keuangan PNM untuk melakukan usaha. menggunakan bahan-bahan berkualitas dan mengemas produk dengan rapi dan menarik. Keberagaman produk kuliner oleh-oleh ini memberikan kesempatan bagi

para wisatawan untuk membawa pulang kenangan kuliner yang unik dan otentik dari Pantai Carita, sambil merasakan rasa khas daerah tersebut.

Kuliner makanan ringan di sepanjang pantai, sangat potensial dikembangkan oleh Ibu-ibu pelaku UMKM. Makanan ringan ini menjadi pilihan yang populer bagi pengunjung yang ingin menikmati camilan sederhana sambil menikmati suasana pantai. Kehadiran UMKM kuliner ini memperkaya pengalaman kuliner para wisatawan dan memberikan kesempatan bagi pengunjung untuk mengeksplorasi keanekaragaman rasa dan aroma khas dari daerah Pantai Carita.

Metode

Kegiatan pengabdian Masyarakat ini menggunakan metode pelatihan. Berikut adalah tahapan pelaksanaan pelatihan Sistem Manajemen Kesehatan Kerja dan Lingkungan (SMK3L) dalam proses produksi bagi ibu-ibu pelaku UMKM kuliner oleh-oleh khas Pantai Carita (Gambar):

1. Identifikasi Kebutuhan: Tahap awal adalah mengidentifikasi kebutuhan pelatihan bagi ibu-ibu pelaku UMKM kuliner oleh-oleh di Pantai Carita. Tahap ini melibatkan pengumpulan informasi tentang tingkat pemahaman mereka mengenai K3L, tantangan yang dihadapi, serta area-area yang membutuhkan peningkatan. Hal ini dapat dilakukan melalui wawancara, survei, atau diskusi kelompok dengan para pelaku UMKM.
2. Perencanaan dan Persiapan Materi Pelatihan: Setelah kebutuhan teridentifikasi, langkah berikutnya adalah merencanakan pelatihan SMK3L. Penentuan materi pelatihan, durasi, metode yang digunakan, serta sarana dan prasarana pelatihan akan menjadi bagian dari rencana ini. Juga, jadwal pelatihan harus diatur agar sesuai dengan ketersediaan dan kesesuaian waktu bagi ibu-ibu pelaku UMKM.
3. Pelaksanaan Pelatihan: Pada tahap ini, pelatihan SMK3L dilakukan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Pelatihan dilakukan dalam bentuk ceramah, presentasi, diskusi, studi kasus, atau simulasi. Penting untuk menciptakan ruang diskusi dan interaksi yang positif, memastikan bahwa ibu-ibu pelaku UMKM dapat terlibat aktif dalam proses pembelajaran. Praktik langsung, jika memungkinkan, juga dapat dilibatkan untuk mengenalkan praktik keselamatan dan kebersihan secara langsung.
4. Evaluasi dan Umpan Balik: Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi terhadap pelatihan yang telah diberikan, umpan balik dan refleksi bersama melalui wawancara dan diskusi. Evaluasi akan membantu menilai efektivitas pelatihan

dan mengetahui apakah tujuan pelatihan telah tercapai. Umpan balik dari ibu-ibu pelaku UMKM juga akan berguna untuk meningkatkan program pelatihan di masa depan.

5. Tindak Lanjut: Tahap terakhir adalah tindak lanjut setelah pelatihan. Hal ini meliputi penerapan praktik-praktik SMK3L yang telah dipelajari oleh ibu-ibu pelaku UMKM dalam proses produksi mereka. Pemantauan dan mentoring sejalan dengan implementasi SMK3L dapat membantu mendukung perubahan perilaku dan memastikan keberhasilan penggunaan praktik K3L yang telah dipelajari (Taufiqurrahman & Wardani, 2020).



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pelatihan SMK3L bagi Pelaku UMKM Kuliner Khas Pantai Carita

Dengan mengikuti tahapan-tahapan ini, diharapkan ibu-ibu pelaku UMKM kuliner oleh-oleh khas Pantai Carita dapat memperoleh pemahaman, keterampilan, dan pengetahuan yang diperlukan untuk menerapkan SMK3L dengan baik dalam proses produksi mereka. Hal ini akan berdampak pada peningkatan keselamatan, kebersihan, dan kualitas produk oleh-oleh kuliner mereka serta memberikan kepercayaan yang lebih besar dari konsumen.

Hasil dan Pembahasan

a. Hasil Identifikasi Kebutuhan Materi Pelatihan

Berdasarkan observasi dan wawancara, terdapat beberapa kebutuhan pelaku UMKM kuliner khas Pantai Carita, yaitu:

1. Pelaku UMKM merasa perlu memiliki pengetahuan dasar SMK3L, perilaku sehat dan higienitas serta risiko-risiko potensial yang berkaitan dengan kesehatan, keselamatan, dan dampak lingkungan dari operasi mereka.
2. Pelaku UMKM merasa perlu memiliki pengetahuan khusus tentang, perawatan peralatan dan instalasi pendukung produksi dalam rangka kesehatan dan keselamatan kerja, penanganan resiko dalam proses produksi, manajemen resiko dalam proses produksi, penggunaan Aplikasi SMK3L.pengelolaan limbah yang benar, termasuk pemilahan, penyimpanan, dan pengelolaan akhir limbah.

a.Materi dan Pelaksanaan Pelatihan

Persiapan Materi Pelatihan: Pada tahap ini, materi pelatihan SMK3L disusun berdasarkan kebutuhan yang telah diidentifikasi. Materi dapat mencakup konsep dasar K3L, praktik keselamatan dan kebersihan di tempat kerja, prosedur penanganan bahan kimia, sanitasi tempat produksi, pengendalian bahaya, praktik higienis, serta pengelolaan lingkungan. Selain itu, materi juga harus disusun dalam format yang mudah dipahami dan relevan dengan industri kuliner oleh-oleh di Pantai Carita. Adapun materi yang disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Pengenalan tentang SMK3L yang mencakup apa itu SMK3L, mengapa penting bagi UMKM kuliner, manfaat menerapkan SMK3L dalam usaha kuliner.
2. Keselamatan Peralatan dan Instalasi, mencakup perawatan dan pemeliharaan peralatan dapur, prosedur keselamatan saat menggunakan peralatan seperti pemotong, penggorengan, dan pemanggang.
3. Perilaku Sehat dan Higienis, mencakup kesadaran tentang kebersihan makanan dan sanitasi dapur, proses pencucian tangan yang benar, penyimpanan bahan makanan yang aman dan higienis (Dewi, Sujatini & Henni, 2020).
4. Penggunaan Aplikasi SMK3L sebagai sistem manajemen online yang sesuai dengan konsep SMK3L untuk membantu dalam melacak tindakan-tindakan K3, memantau progres, dan mengelola dokumentasi terkait K3.
5. Manajemen Risiko: Pelatihan dapat memberikan wawasan tentang bagaimana mengelola lingkungan hidup (Badrianto & Ekhsan, 2021; Faridl, 2020). di sekitar lokasi usaha serta tentang kesehatan dan keselamatan kerja (Indrayani, Sastradiharja & Rosanah, 2021; Monoarfa & Miolo, 2022; Suparwo, Suhendi & Shobary, 2019; Suparwo, Suhendi & Shobary, 2019)

Materi disampaikan oleh 6 orang Narasumber dengan tugas masing-masing sebagaimana Tabel 1.

Tabel 1. Maeri Narasumber

No.	Nama	Tugas
1.	Dr. Euis Puspita Dewi, S.T., M.Si.	Ketua Tim Pelaksana dan sebagai narasumber terkait Pengenalan SMK3L
2.	Dr. Ir. Sularso Budilaksono, M. Kom	Penggunaan Aplikasi SMK3L
3.	Dr. Rilla Sovitria, M.Psi., Psikolog	Perilaku Sehat dan Higienis
4.	Dr. Nana Trisnawati, SE., MM	Manajemen Resiko dan Keselamatan Kerja
5.	Nurina, ST., MM	Pengelolaan Ruang Produksi dan Limbah Produksi
6.	Ir. St. Trikariastoto, M.T.	Pelatihan Interaktif melalui diskusi, studi kasus, atau simulasi.

b. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan SMK3L ini adalah bagian dari kegiatan besar kolaborasi 8 Perguruan Tinggi dan 1 institusi PNM. Pelaksanaan pelatihan SMK3L dilakukan selama 2 hari. Hari pertama diisi dengan pelatihan dan hari kedua diisi dengan kegiatan demo dan promosi produk kuliner khas oleh-oleh Pantai Carita. Hari kedua juga dilakukan evaluasi dan masukan dari peserta pelatihan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Kolaborasi 8 Perguruan Tinggi ini dibuka oleh Ketua Kegiatan yaitu Dr. Rilla Sovitria, M.Psi., Psikolog. dengan sambutan oleh Direktur LPPM UPI YAI sebagai institusi penyelenggaraan PKM Kolaborasi serta oleh Kepala PNM Sekaar Cabang Carita. Peserta pelatihan terdiri dari 27 orang yang terdiri dari para ibu-ibu pelaku UMKM di bawah binaan PNM. Lima topik materi disampaikan bergantian oleh 6 narasumber yang berisi ceramah dan diskusi interaktif serta simulasi.

Kegiatan pelatihan dimulai dengan pengenalan tentang SMK3L yang mencakup apa itu SMK3L, mengapa penting bagi UMKM kuliner, manfaat menerapkan SMK3L dalam usaha kuliner. Pelatihan ini memberikan pemahaman kepada pelaku UMKM kuliner untuk memastikan bahwa operasi bisnis kuliner dapat berjalan dengan aman, sehat, dan ramah lingkungan. Pelatihan berikutnya adalah materi tentang bagaimana perilaku sehat dan higienis dalam berbisnis kuliner. Perilaku tersebut terdiri dari: 1) Higiene Pribadi dan Penampilan yang meliputi pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan diri, seperti mencuci tangan secara rutin sebelum dan setelah menangani makanan, penggunaan alat pelindung diri (APD), b) Higiene Makanan

yang meliputi pengetahuan tentang pengolahan dan penyimpanan bahan makanan yang aman, teknik-teknik pembersihan dan pencucian makanan yang benar, b) Sanitasi Dapur dan Peralatan yang meliputi cara membersihkan dan merawat peralatan dapur secara teratur, metode sanitasi untuk meja kerja, permukaan, dan peralatan lainnya, d) Keamanan Pangan yang meliputi pengetahuan tentang bahaya mikroba dan bahan kimia yang mungkin ada dalam makanan dan bagaimana mencegahnya.



Gambar 2. Sambutan Ketua PKM Kolaborasi dan Penyampaian Materi



Gambar 3. Sambutan Direktur LPPM UPI YAI dan Penyampaian Materi



Gambar 4. Peserta PKM Kolaborasi dan Peserta Pelatihan Pelaku UMKM

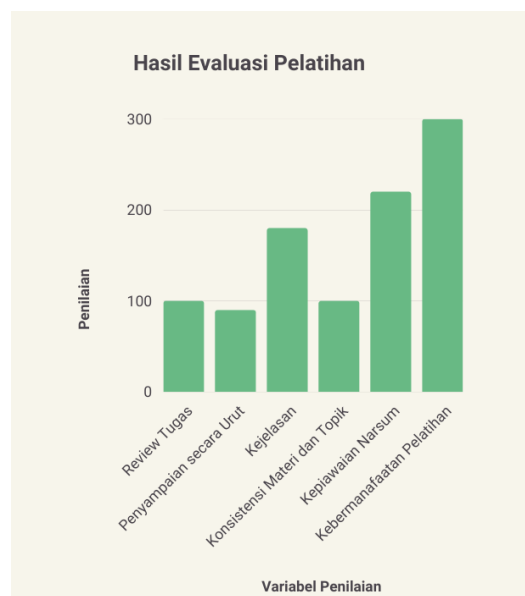


Gambar 5. Narasumber dan Peserta Pelatihan Pelatihan SMK3L

c. Hasil Evaluasi dan Umpan Balik

Setelah pelatihan selesai, evaluasi sangat dibutuhkan untuk menilai efektifitas penyampaian dan penerimaan materi dari narasumber kepada peserta pelatihan dan mengetahui apakah tujuan pelatihan telah tercapai. Dari evaluasi ini peserta juga memberikan umpan balik dan refleksi bersama untuk kegiatan selanjutnya. Melalui wawancara dan diskusi, evaluasi dan umpan balik dari ibu-ibu pelaku UMKM dilaksanakan untuk meningkatkan program pelatihan di masa depan.

Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dengan Ibu-ibu peserta pelatihan SMK3L, diperoleh evaluasi sebagaimana Gambar 6. Adapun variabel penilaian terdiri dari kepiawaian pemateri dalam menjelaskan, kejelasan penyampaian materi, adanya review tugas olah pemateri, penyampaian materi secara urut dan sistematis, kemudahan peserta untuk bertanya, konsistensi materi dengan tema.



Gambar 6. Hasil Evaluasi Pelatihan SMK3L bagi Pelaku UMKM Kuliner Oleh-oleh Khas Pantai Carit

Tabel. 1 Hasil Evaluasi dan Umpan Balik

No	Variabel	Umpan Balik
1.	Kepiawaian pemateri dalam menjelaskan	Peningkatan kompetensi narasumber
2.	Kejelasan penyampaian materi	Materi dibuat lebih sederhana dan awam
3.	Adanya review tugas olah pemateri	Perlu tenaga khusus untuk mereview
4.	Penyampaian materi secara urut dan sistematis	Perlu pengintegrasian antar materi
5.	Kemudahan peserta untuk bertanya	Siapkan metode menstimulasi pertanyaan yang lebih kritis
	Konsistensi materi dengan tema	Penelaahan setiap materi

Kesimpulan

Pada intinya pelatihan SMK3L ini mengajarkan bagaimana praktik perilaku sehat dan higienis harus menjadi bagian integral dari operasi bisnis dan diperbarui sesuai perkembangan terbaru. Seluruh peserta merespon secara positif pelatihan yang diselenggarakan dan mampu menyerap pelatihan dengan baik.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan SMK3L bagi pelaku UMKM kuliner oleh-oleh khas Pantai Carita ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM UPI YAI sebagai penyelenggara PKM Kolaborasi yang salah satu pelatihannya adalah pelatihan SMK3L. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada PT. Permodalan Nasional Madani (PNM) sebagai mitra penyedia peserta pelatihan.

Referensi

- Agustina, F., Ansori, N., & Lusitania, H. (2022). Evaluasi Implementasi Smk3 Dan Upaya Perbaikan Melalui Penilaian Ergonomi Dan Identifikasi Perilaku Tidak Aman (Studi Kasus: Pt. X). *Waluyo Jatmiko Proceeding*, 15(1), 153-158.
- Badrianto, Y., & Ekhsan, M. (2021). Strategi Pengembangan Kualitas Lingkungan Hidup Melalui Penerapan SMK3 di Tempat Pembuangan Sampah Akhir. *Dedikasi Sains dan Teknologi (DST)*, 1(1), 49-56.

- Sujatini, S., Dewi, E. P., & Henni, H. (2020). Penyuluhan dalam Mewujudkan Rumah dan Lingkungan Tetap Sehat dengan Kehadiran Rumah Tinggal Usaha Di Hunian Padat Kota. *IKRA-ITH ABDIMAS*, 3(3), 55-65.
- Dewi, E. P., Sujatini, S., & Henni, H. (2020). Pemilihan dan Penataan Ruang Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Warung Makan pada Rumah Tinggal di Hunian
- Dewi, E. P., Sujatini, S., & Henni, H. (2020). Program kewirausahaan Terpadu (Pkt) Dalam Rangka Penumbuhan Industri Baru Di Hunian Padat Wilayah Jakarta Pusat. *Ikra-Ith Abdimas*, 3(1), 107-113. *Padat. IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(2), 8-19.
- Faridl, M. S. (2020). Analisis Potensi Bahaya dengan Metode Hazard Identification and Risk Assessment (HIRA) dan Job Safety Analysis (JSA) (Studi Kasus: UMKM Logam di Yogyakarta) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Indrayani, R., Sastradiharja, J., & Rosanah, M. (2021). Identifikasi Resiko Kerja Menggunakan Metode Hirarc Pada Umkm Tahu Di Bandung. *Sistemik: Jurnal Ilmiah Nasional Bidang Ilmu Teknik*, 9(1), 23-27.
- Monoarfa, V., & Miolo, R. N. B. (2022). Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Menggunakan Metode HIRARC Pada UMKM Pabrik Tahu. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 2(1), 1-6.
- Mokalu, R. S., Mawuntu, R. J., & Soeikromo, D. (2023). Tinjauan Hukum Tentang Perlindungan Bagi Tenaga Kerja Sektor Umkm Dihubungkan Dengan Precarious Work (Kondisi Kerja Berbahaya). *Lex Privatum*, 11(4).
- Rahman, A., & Perdana, S. (2019). Pelatihan SMK3 kepada siswa SMKS Muhammadiyah Cilegon dan SMK Al-Insan Cilegon untuk menambah wawasan dan membantu menjadikan siswa yang siap kerja. *Abdimas Siliwangi*, 2(1), 1-10.
- Suparwo, A., Suhendi, H., & Shobary, M. N. (2019). Pengelolaan Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Pada UMKM Bandung Indo Garmen. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 10-20.
- Suryanto, S., Heryanto, H., & Andodo, C. (2017). Pengaruh Pelatihan Safety Behavior Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Kelompok Usaha Kecil Menengah (Ukm) Di Sekitar Unsoed Purwokerto. *Kesmas Indonesia*, 7(2), 132-144.
- Suparwo, A., Suhendi, H., & Shobary, M. N. (2019). Pengelolaan Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Pada UMKM Bandung Indo Garmen. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 10-20.
- Taufiqurrahman, M., & Wardani, R. (2020). Application of work safety and health management systems in the Technical Implementation Center of Primary

Health Care Bendilwungu, Tulungagung, East Java. *Journal for Quality in Public Health*, 4(1), 1-9.