

## ABSTRAK

Produktivitas adalah hal yang sangat penting bagi sebuah perusahaan. Apapun bentuk usahanya maka produktivitas sangat penting. Sebuah perusahaan yang mempunyai tingkat produktivitas yang tinggi akan mendapat keuntungan yang lebih besar. Di tengah kemajuan ilmu pengetahuan dan dunia industri maka perusahaan-perusahaan berlomba-lomba untuk meningkatkan produktivitas di perusahaannya, tetapi tidak sedikit perusahaan yang belum memperhatikan tingkat produktivitas perusahaannya. Perusahaan yang kurang memberi perhatian pada pengukuran produktivitas dan upaya peningkatan produktivitas perusahaan akan mengalami kekalahan di dunia usaha.

Hal ini yang mendorong penulis untuk mengadakan penelitian dalam hal pengukuran dan peningkatan produktivitas. Penulis memilih UD. Nusantara Sentosa yang bergerak di bidang pembuatan saos tomat, untuk diukur tingkat produktivitasnya dan diamati penyebab rendahnya produktivitas di perusahaan dan merancang suatu strategi perbaikan untuk diterapkan pada perusahaan. Beberapa masalah yang didapatkan pada saat penelitian adalah rendahnya produktivitas perusahaan khususnya pada bagian pengupasan ketela dan pada bagian pengemasan produk jadi. Masalah yang didapatkan pada bagian pengupasan ketela adalah rendahnya ratio berat ketela yang telah dikupas terhadap berat mula-mula (sebelum dikupas). Rendahnya ratio ini disebabkan perusahaan menggunakan pisau biasa yang sebetulnya kurang tepat untuk mengupas ketela, sehingga banyak daging ketela yang terbuang. Sedangkan pada bagian pengemasan saos tomat sering terjadi pekerja yang absen. Pekerja yang absen ini disebabkan karena mereka mengalami kelelahan yang sangat pada bagian-bagian tubuh tertentu, yaitu pada bagian punggung, pinggang dan paha. Pekerja yang kelelahan tidak jarang sampai sakit dan akhirnya absen.

Untuk membuat suatu rancangan strategi yang dapat digunakan untuk meningkatkan produktivitas perusahaan, khususnya untuk perbaikan pada bagian pengupasan ketela dan pengemasan produk jadi, maka dilakukan pemilihan produk pisau yang tepat, nyaman saat digunakan untuk mengupas ketela sehingga daging ketela yang terbuang dapat diminimumkan. Sedangkan untuk bagian pengemasan produk jadi maka dilakukan pengukuran data antropometri kepada pekerja pada bagian pengemasan produk jadi. Tahap berikutnya adalah memilih salah pisau pengupas yang tepat dan ergonomis, dan membuat rancangan alat Bantu pengisian saos tomat yang ergonomis berdasarkan data yang sudah dikumpulkan. Tahap implementasi dilakukan pada pekerja dengan melakukan kerja menggunakan peralatan bantu yang baru. Dari hasil implementasi terlihat adanya peningkatan produktivitas perusahaan yaitu sebesar 94,49 % pada periode pertama, dengan pencapaian tingkat produktivitas sebesar 560, dan peningkatan sebesar 20,54 % pada periode kedua terhadap periode pertama, dengan pencapaian tingkat produktivitas sebesar 675.