

ABSTRAK

Perusahaan roti “Cahaya Makmur” Surabaya adalah sebuah Home Industri yang dalam proses pengembangannya masih memakai sistem tradisional. Perusahaan ini memproduksi roti modern dimana pemasarannya rata-rata di Surabaya dan sekitarnya. Perusahaan yang sudah lama berdiri ini ingin meningkatkan mutu roti khususnya roti tawar sehingga bisa lebih bersaing untuk itu dilakukan perbaikan fasilitas kerja dan lingkungan kerja dan lingkungan kerja, perbaikan proses kerja dilakukan pada proses pengembangan adonan karena dirasa terlalu lama dibanding dengan proses serupa di perusahaan lain sedangkan untuk lingkungan kerja diberikan usulan rancangan perbaikan lingkungan yang ditujukan untuk memperbaiki temperatur tempat kerja, pencahayaan dan gangguan bau-bauan di tempat kerja serta melakukan identifikasi terhadap kecelakaan kerja dan membuat usulan pencegahan dengan melengkapi pekerja dengan alat perlindungan diri serta prosedur kerja dan beberapa daftar isian perbaikan.

Untuk itu makin dilakukan pengambilan data yang berhubungan dengan perancangan alat pengembang adonan roti berupa kuesioner untuk mengetahui keluhan harapan dan keinginan dari pekerja, pemilik dan customer akhir roti tawar selanjutnya dilakukan perancangan dengan metode perancangan dan pengembangan produk. Dari perbandingan sebelum dan sesudah implementasi berdasarkan analisis psikofisik (body map) rasa sakit yang dirasakan pekerja turun 64% dan kenaikan output standart sebesar 409%, lalu dilakukan uji Blind Test untuk mengetahui mutu roti tawar dengan hasil 100% responden customer akhir akan melakukan pengulangan pembelian karena terjadi peningkatan mutu roti tawar dan produk roti tawar Cahaya Makmur berada pada peringkat 2 dari perbandingan dengan 2 produk roti tawar Frans dan Handayani. Untuk lingkungan kerja setelah data-data yang ingin diketahui didapat selanjutnya diuji dengan preliminary hazard analysis lalu Fault Tree Analysis untuk kemudian didapat penyebab kritis kecelakaan kerja lalu dirancang usulan penanganan kecelakaan kerja dengan menyediakan alat-alat pelindung kerja, prosedur kerja usulan, dan daftar isian untuk perbaikan, perawatan alat-alat kerja oven, mixer dan pengembang adonan.