ABSTRAK

Home industry "I.L." adalah sebuah industri rumah tangga yang bergerak dibidang pembuatan dodol. *Home industry* yang berdiri pada tahun 1999 ini bersifat *job order*, dan seluruh proses produksinya masih bersifat manual.

Melalui penelitian Tugas akhir ini, penulis berusaha menganalisis bagian-bagian yang belum memenuhi syarat jika ditinjau dari segi ergonomi. Langkah awal yang dilakukan adalah dengan melakukan pengamatan secara langsung dan wawancara dengan pihak *home industry* dan para pekerja, penyebaran kuesioner kondisi lingkungan kerja dan *body map* untuk mengetahui tingkat rasa sakit yang dialami pekerja, dan kemudian dilakukan pengumpulan data antropometri pekerja untuk perancangan fasilitas kerja. Dari pengamatan awal dan wawancara diperoleh bahwa masalah timbul dari adanya metode dan fasilitas kerja yang kurang ergonomis pada bagian pembuatan santan dan bagian masak. Pada bagian pembuatan santan, pekerja harus bekerja dengan posisi jongkok dan membungkuk karena keterbatasan alat pemeras santan yang lama dan pada bagian masak, pada saat mengaduk adonan dodol pekerja harus duduk berjam-jam di atas kursi yang tanpa bantalan dan sandaran punggung. Hal ini menyebabkan pekerja menjadi cepat lelah dan pada akhirnya berpengaruh pada output yang dihasilkannya.

Selain itu, dari segi waktu juga kurang efisien. Berdasarkan hasil pengamatan pada bagian pembuatan santan, prosesnya harus melewati banyak langkah karena keterbatasan alat yang ada sehingga waktu prosesnya menjadi lama. Data lain yang dikumpulkan adalah data denyut nadi dan waktu standar. Analisis dilakukan dengan membandingkan hasil pengamatan antara kondisi awal dengan kondisi setelah perbaikan.

Setelah dilakukan perbaikan metode dan fasilitas kerja di bagian pembuatan santan, terjadi penurunan keluhan subyektif tingkat rasa sakit pada tubuh pekerja yaitu dari 22 anggota tubuh yang sakit sekali, 26 anggota tubuh yang sakit dan 12 anggota tubuh yang agak sakit menjadi 18 anggota tubuh yang sakit dan 25 anggota tubuh yang agak sakit. Dari uji waktu siklus terlihat adanya penghematan waktu sebesar 69,65% atau 501,0871 detik/4 kelapa.

Setelah dilakukan perbaikan metode dan fasilitas kerja di bagian masak, terjadi penurunan keluhan subyektif tingkat rasa sakit pada tubuh pekerja yaitu dari 19 anggota tubuh yang sakit sekali, 27 anggota tubuh yang sakit, dan 16 anggota tubuh yang agak sakit menjadi 26 anggota tubuh yang sakit dan 27 anggota tubuh yang agak sakit.

Dari grafik konsumsi energi pekerja, terlihat adanya kecenderungan bahwa konsumsi energi sesudah perbaikan itu lebih rendah daripada sebelum perbaikan yaitu sebesar 11,075% untuk operator 1 dan 17,94% untuk operator 2.

Diharapkan dari perbaikan fasilitas dan metode kerja akan menciptakan kondisi kerja yang aman dan nyaman sehingga pekerja dapat bekerja dengan optimal.