

ABSTRAK

RM. Cita Rasa merupakan salah satu rumah makan yang ada di Kefamenanu. RM. Cita Rasa menyediakan berbagai jenis masakan *chinese food* dan juga masakan khas daerah NTT. Penataan *layout* dan fasilitas kerja yang ada saat ini kurang nyaman dan ergonomis bagi para koki yang melakukan kegiatan memasak di dapur. Pada kondisi awal koki sering mengeluhkan rasa sakit dan ketidaknyamanan pada bagian tertentu dari tubuh dalam memakai peralatan masak berupa kompor dan pemanggang. Koki harus membungkuk pada saat memasak dan koki tidak dapat memastikan dengan pasti kapan harus menambahkan bahan bakar agar tidak habis pada saat memasak. Selain itu juga koki harus mengipas dan membungkuk selama proses pemanggang yang mengakibatkan cepat lelah. Api yang dihasilkan kompor tidak terlalu besar sehingga panas yang dihasilkan kecil. Untuk itu harus ditemukan solusi untuk meminimalisasikan ketidaknyamanan fasilitas kerjanya dan usulan *layout* dapur.

Untuk mengurangi keluhan rasa sakit dan cepat lelah dari koki pada saat memasak maupun pemanggang maka dilakukan perbaikan. Perancangan fasilitas kerja berupa kompor yang sesuai dengan ukuran tubuh koki, pemanggang yang dilengkapi dengan kipas otomatis agar koki tidak perlu mengipas dengan tangan pada saat pemanggang. Penelitian ini diawali dengan wawancara dan penyebaran kuesioner yaitu *body map* dan kuesioner perancangan *layout* dan fasilitas kerja kepada para koki untuk mengetahui bagian tubuh yang sakit, tingkat rasa sakitnya, kondisi kerja selama ini dan kriteria seperti apa yang diharapkan oleh koki terhadap *layout* dan fasilitas kerja. Untuk mengetahui resiko kerja pada kondisi awal juga dilakukan pengukuran dengan metode *Rapid Entire Body Assessment (REBA)*, dan meminimalkan jarak perpindahan material dipergunakan teori tata letak pabrik dan pemindahan material. Pada kondisi awal koki dalam memasak menggunakan kompor dan pemanggang didapatkan *score REBA* sebesar 4 dan 9 yang memiliki resiko kerja yang Menengah dan tinggi sehingga perlu dilakukan perbaikan dengan segera.

Perancangan usulan ruang dapur dilakukan dengan mengaplikasikan teori tata letak pabrik dan pemindahan material. Fasilitas kerja berupa kompor dan pemanggang menggunakan landasan teori antropometri, neraca massa serta perancangan dan pengembangan produk. Dengan menggunakan teori ini diharapkan perbaikan yang dilakukan sesuai dengan keinginan koki serta meningkatkan nilai ergonomi dan estetika bentuknya. Perancangan *layout* diharapkan dapat meminimalkan jarak perpindahan material agar koki tidak perlu berjalan jauh untuk melakukan proses masak dan pemanggang. Dimana jarak awal dari proses menanak nasi 3,2 km, proses memasak mie goreng 36,63 meter, dan jarak proses pemanggang 1,2122 km.

Setelah fasilitas baru diimplementasikan dan dilakukan analisis dengan penyebaran kuesioner *body map* dan pengukuran denyut nadi untuk mengetahui konsumsi energi, maka dilakukan uji *paired comparison* untuk mengetahui perbedaan denyut nadi dan tingkat rasa sakit dari koki antara kondisi awal dan sesudah dilakukan perbaikan. Dari hasil pengujian ini dapat dilihat bahwa koki mengalami penurunan tingkat rasa sakit dan penurunan denyut nadi dan konsumsi energi yang pada kondisi awal proses memasak turun sebesar 14,67% dan untuk proses pemanggang turun sebesar 30,93%. Untuk konsumsi energi terjadi penurunan 69,82%. Pekerja juga mengalami penurunan tingkat resiko kerja dengan metode *REBA* yang pada kondisi awal dari proses memasak dan pemanggang *score*-nya sebesar 4 dan 9 dengan resiko kerja menengah dan tinggi, menjadi menurun pada kondisi usulan dengan *score* sebesar 2 dan 2 dengan resiko kerjanya rendah sehingga mengalami penurunan sebesar 50 % dan 87,5 %. Adanya penurunan waktu proses pemanggang 23,55% pada jam 10.00-14.00 24,37% pada jam 18.00-20.00, sedangkan proses memasak penurunannya sebesar 27,92% pada jam 10.00-14.00 dan 29,89% pada jam 18.00-20.00.