

PERANCANGAN SISTEM KERJA DENGAN MENGGUNAKAN METODE REBA (*RAPID ENTIRE BODY ASSESSMENT*) PADA OPERATOR PRODUK JAEKU JAHE INSTAN DI NC FOOD WONOSOBO JAWA TENGAH

Luis Diky Pratama
NRP: 160316901

ABSTRAK

NC FOOD adalah suatu perusahaan atau UMKM di bidang pembuatan jahe mentah menjadi jahe instant atau jahe bubuk. UMKM ini merupakan usaha pembuatan jahe serbuk instant yang berlokasi di Wonosobo, Jawa Tengah. Usaha pembuatan jahe serbuk ini dimulai dari jahe yang masih utuh kemudian di potong-potong dan diolah hingga menjadi serbuk yang siap untuk dikemas lalu dijual. Pada proses pembuatan jahe serbuk ini terdapat beberapa aktifitas yang dilakukan dengan tenaga manusia yaitu proses pengadukan jahe, proses packaging (penimbangan jahe), dan proses packaging. Namun, pada 3 proses kerja ini jika tidak dilakukan secara ergonomis akan menimbulkan cidera dan resiko kecelakaan kerja yaitu kerusakan pada bagian tangan atau tubuh yang diakibatkan oleh posisi tinggi dari meja tempat pengadukan yang kurang dan postur tubuh yang salah.

Untuk mengurangi keluhan rasa sakit dan resiko kecelakaan kerja yang dialami oleh pekerja dalam melakukan pekerjaan maka dilakukan beberapa perbaikan fasilitas kerja pada setiap stasiun kerja yang ada di NC FOOD berupa kursi dan meja yang ergonomis. Pada penelitian ini diawali dengan menyebar kuisioner *Body Map* dan kuisioner fasilitas kerja kepada para pekerja untuk mengetahui tingkat rasa sakit, kriteria fasilitas kerja yang diinginkan oleh pekerja. Dalam kondisi awal dilakukan pengukuran dan perhitungan dengan metode *Rapid Entire Body Assessment* (REBA) untuk mengetahui kondisi awal disetiap stasiun kerja. Pada kondisi awal didapatkan skor REBA sebesar 6 untuk proses pengadukan jahe, 6 untuk penimbangan, dan 3 untuk packaging yang artinya tedapat resiko sedang yang memerlukan perbaikan.

Perbaikan yang perlu dilakukan yaitu dengan memberikan fasilitas kerja yang baru dengan desain yang sesuai dengan postur tubuh dari pekerja. Terdapat 3 stasiun kerja yang mendapatkan perbaikan dengan menggunakan meja dan kursi yang sesuai dengan postur tubuh dari pekerja. Meja dan kursi yang telah diberikan sudah disesuaikan dengan data Anthropometri baku sehingga pekerja dapat melakukan pekerjaannya dengan nyaman serta dapat mengurangi tingkat resiko cidera.

Setelah dilakukan perbaikan dari sistem kerja dengan menggunakan fasilitas kerja yang baru yaitu meja dan kursi yang sesuai dengan postur tubuh pekerja, dilakukan analisis dengan melakukan penyebaran kuisioner *Body Map* dan kuisioner fasilitas kerja. Dari hasil perhitungan menggunakan metode REBA mendapatkan skor 2 untuk pengadukan jahe, 2 untuk penimbangan, dan 2 untuk packaging sehingga dapat disimpulkan bahwa perbaikan sistem kerja dengan menggunakan fasilitas kerja berupa meja dan kursi yang sesuai dengan postur tubuh pekerja dapat mengurangi resiko cidera pada 3 stasiun kerja yang ada.

Kata kunci: *Body Map*, REBA, anthropometri, resiko, cidera, fasilitas kerja

PERANCANGAN SISTEM KERJA DENGAN MENGGUNAKAN METODE REBA (*RAPID ENTIRE BODY ASSESSMENT*) PADA OPERATOR PRODUK JAEKU JAHE INSTAN DI NC FOOD WONOSOBO JAWA TENGAH

Luis Diky Pratama
NRP: 160316901

ABSTRACT

NC FOOD is a company or UMKM in the field of making raw ginger into instant ginger or ginger powder. This UMKM is a business of making instant powdered ginger which is located in Wonosobo, Central Java. The business of making this powdered ginger starts from ginger that is still intact then cut into pieces and by until it becomes a powder that is ready to be packaged and then sold. In the process of making this powdered ginger, there are several activities that are carried out with human power, namely the ginger stirring process, the packaging process (ginger weighing), and the packaging process. However, in these 3 work processes, if not done ergonomically, it will cause injury and the risk of work accidents, namely damage to the hands or body caused by the high position of the table where the mixing is lacking and the wrong posture.

To reduce pain complaints and the risk of work accidents experienced by workers in carrying out their work, several improvements were made to work facilities at each work station at NC FOOD in the form of ergonomic chairs and tables. In this study, it begins by distributing Body Map questionnaires and work facilities questionnaires to workers to determine the level of pain, criteria for work facilities desired by workers. In the initial conditions, measurements and calculations were carried out using the Rapid Entire Body Assessment (REBA) method to determine the initial conditions at each work station. In the initial conditions, the REBA score was 6 for the ginger stirring process, 6 for weighing, and 3 for packaging, which means there is a moderate risk that requires improvement.

Improvements that need to be made are by providing new work facilities with designs that are in accordance with the body posture of the workers. There are 3 work stations that have been improved by using tables and chairs that match the posture of the workers. The tables and chairs that have been provided have been adapted to standard Anthropometric data so that workers can carry out their work safely and comfortably and can reduce the level of risk of injury.

After improving the work system by using new work facilities, namely tables and chairs that match the worker's body posture, an analysis was carried out by distributing the Body Map questionnaire and the work facilities questionnaire. From the results of calculations using the REBA method, a score of 2 for stirring ginger, 2 for weighing, and 2 for packaging can be concluded so that it can be concluded that improving the work system by using work facilities in the form of tables and chairs that match the worker's posture can reduce the risk of injury at 3 work stations. which exists.

Keywords: *Body Map, REBA, anthropometri, risk, injury, work facilities*