BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berikut adalah kesimpulan yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan :

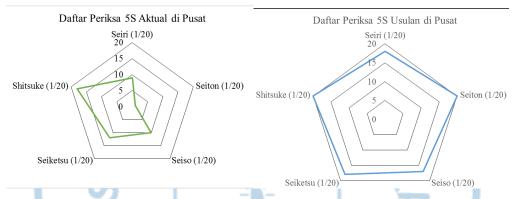
 Berdasarkan analisis yang dilakukan ternyata kondisi lingkungan kerja di dapur pada kondisi aktual di pusat belum berdasarkan metode 5S.
 Masih ada area produksi yang berantakan, kerapihan dan kebersihan di area produksi yang tidak terjaga, kondisi area produksi yang tidak terawat dan belum ada pembudayaan 5S untuk itu penulis memberikan usulan yang meningkatkan nilai dari peta radar.

Usulan yang pertama dengan menggunakan strategi label merah yang mempermudah dalam pemilahan barang yang terpakai dan tidak terpakai, adanya standard operation procedure (SOP) yang digunakan pada proses pembuangan, adanya pengecetan garis untuk membedakan wilayah setiap stasiun, perancangan tempat penyimpanan menggunakan conjoint analysis dan pemberian label nama pada tempat penyimpanan, peta tanggung jawab kebersihan dan beberapa alat kebersihan, daftar periksa untuk seiri, seiton, dan seiso, adanya rambu dan pemberitahuan tata tertib pada saat bekerja dan hasil analisis lingkungan kerja yang diusulkan.

Usulan yang diberikan penulis meningkatkan nilai dari setiap poin pada peta radar, yaitu pada poin kegiatan *Seiri*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 9 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 18 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiton*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 1 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 20 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiso*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 10 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar

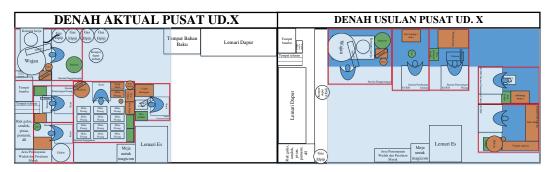
17 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiketsu*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 12 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 18 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Shitsuke*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 18 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 20 dari skala maksimal 20.

Berikut adalah hasil nilai yang telah diplot ke dalam peta:



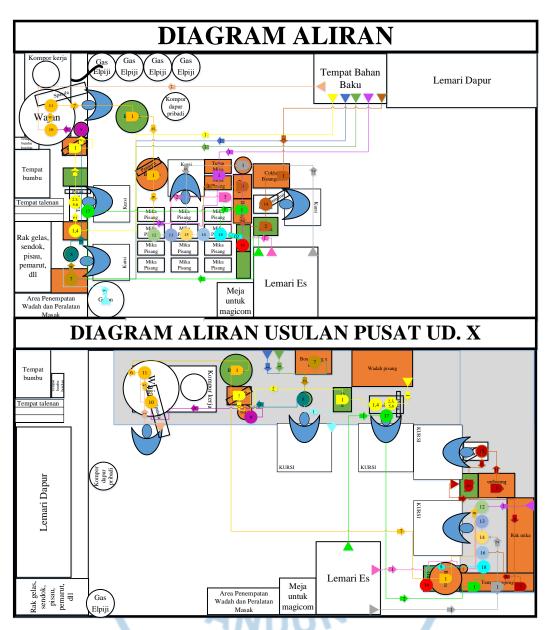
Gambar 7.1
Peta Radar Aktual dan Usulan

2. Berdasarkan analisis tata letak yang ditinjau dari segi ergonomi pada pusat ternyata belum baik, terlihat dari belum adanya pemanfaatan areal kerja yang menyebabkan pengerjaan menumpuk pada 1 titik, gang yang sempit, dan tidak adanya keleluasaan kerja. Untuk itu penulis akan memberikan usulan tata letak dengan pemanfaatan areal kerja yang optimal dengan cara membuat meja yang sudah sesuai dengan data antropometri dan memperhatikan keleluasaan pekerja. Luas penggunaan areal kerja pada kondisi aktual sebesar 5.43 m² hanya memanfaatkan 57.4% areal yang ada, setelah diberikan usulan mengalami peningkatan sebesar 8.03 m² atau setara dengan 88.88% areal yang telah dimanfaatkan.



Gambar 7.2 Pemanfaatan Areal pada Kondisi Aktual dan Usulan

3. Berdasarkan analisis diagram aliran aktual yang ditinjau dari segi ergonomi pada pusat ternyata belum baik karena pergerakan material dan pekerja mengalami kesulitan disebabkan oleh gang yang terlalu sempit. Untuk itu penulis akan membuat tata letak yang mempertimbangkan pergerakan material dan pekerja agar lebih leluasa. Jumlah transportasi di pusat pada kondisi usulan sebesar 25 transportasi sudah berkurang dibandingkan dengan jumlah transportasi pada kondisi aktual sebesar 28 transportasi.



Gambar 7.3 Diagram Aliran pada Kondisi Aktual dan Usulan

4. Berdasarkan analisis ukuran fasilitas fisik pada setiap stasiun saat ini jika dibandingkan dengan data antropometri yang ada belum sesuai, karena tidak memperhatikan pergerakan pekerja dan masih ada beberapa stasiun kerja yang bekerja diatas koran. Untuk itu penulis memberikan usulan rancangan fasilitas fisik berupa meja dapur yang sesuai dengan data antropometri. Kursi yang dimiliki pun belum

sesuai dengan data antropometri misalnya seperti kursi jongkok yang tidak sesuai dengan data antropometri sehingga perlu adanya usulan kursi yang sudah sesuai dengan data antropometri. Perancangan meja dapur dan kursi menggunakan *conjoint analysis* untuk mengetahui gambaran keputusan konsumen dengan produk yang multi atribut.

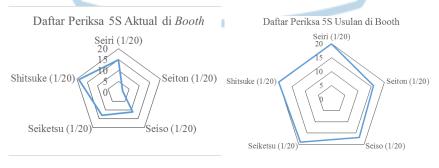
Tabel 7.1 Perbandingan Fasilitas Fisik Aktual dan Usulan



5. Berdasarkan analisis yang dilakukan ternyata kondisi lingkungan kerja pada kondisi aktual di *booth* belum berdasarkan metode 5S. Masih ada area produksi yang berantakan, kerapihan dan kebersihan di area produksi yang tidak terjaga, kondisi area produksi yang tidak terawat dan belum ada pembudayaan 5S untuk itu penulis memberikan usulan yang meningkatkan nilai dari peta radar.

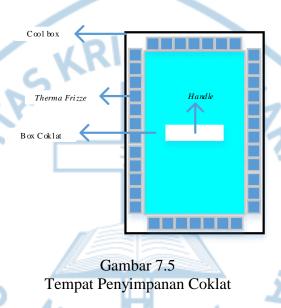
Usulan yang pertama dengan menggunakan strategi label merah yang mempermudah dalam pemilahan barang yang terpakai dan tidak terpakai, adanya standard operation procedure (SOP) yang digunakan pada proses pembuangan, perancangan tempat penyimpanan menggunakan conjoint analysis dan pemberian label nama pada tempat penyimpanan, peta tanggung jawab kebersihan dan beberapa alat kebersihan, daftar periksa untuk seiri, seiton, dan seiso, adanya rambu dan pemberitahuan tata tertib pada saat bekerja dan hasil analisis lingkungan kerja yang diusulkan.

Usulan yang diberikan penulis meningkatkan nilai dari setiap poin pada peta radar, yaitu pada poin kegiatan *Seiri*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 15 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 20 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiton*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 2 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 16 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiso*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 11 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 17 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Seiketsu*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 13 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 19 dari skala maksimal 20. Total skor pada poin kegiatan *Shitsuke*, pada kondisi aktual memiliki skor sebesar 19 dan setelah diterapkan usulan didapatkan skor sebesar 20 dari skala maksimal 20.



Gambar 7.4 Peta Radar Aktual dan Usulan di *Booth*

6. Berdasarkan analisis tempat penyimpanan coklat pada *booth* yang mendukung agar coklat tidak meleleh masih belum baik, penulis akan memberikan usulan berupa rancangan tempat penyimpanan coklat pada *booth* yang bergabung dengan tempat penyimpanan peralatan di *booth* menggunakan *conjoint analysis* dengan memperhatikan kegunaan produk. Tempat penyimpanan coklat disimpan kedalam *cool box* yang akan di kelilingi oleh *therma frizze*. Penjelasan mengenai tempat penyimpanan coklat dapat dilihat pada bab 6 halaman 6-130



7. Berdasarkan analisis penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja yang diterapkan oleh perusahaaan berdasarkan 9 point investigation belum baik terlihat dari pencegahan dan penanggulangan yang sederhana pada kondisi aktual. Untuk itu penulis akan memberikan usulan kesehatan dan keselamatan kerja untuk diterapkan oleh perusahaan.Berikut adalah rangkuman usulan yang diberikan.

Usulan Penanggulangan Mengganti alat parut aktual dengan mesin parut cokla untuk menghindari tangan tergores oleh parutan yang saat ini digunakan. memarut coklat yang cukup keras sehingga membutuhkan tenaga yang besar. Karena membutuhkan Jari tergores oleh parutan enaga yang besar operator lupa jika coklat yang diparut semakin kecil dan jari semakin dekat dengan pemarut yang menyebabkan jari ikut terparut. Adanya penyimpanan khusus untuk benda tajam sehingga pekerja akan lebih aman mengambil dan Kecelakaan tersebut terjadi karena peralatan yang imiliki UD.X disimpan tanpa adanya penataan, karer mengembalikan benda tajam pada tempatnya hal tersebut setiap pekerja membutuhkan waktu untuk Tangan tertusuk benda tajan mencari dan meraba peralatan yang dimiliki. Karena hal tersebut tangan operator beberapa kali tertusuk benda tajam hingga berdarah. Menambah alat spatula pelindung tangan agar Kecelakaan tersebut terjadi pada saat operator sedang menggoreng dan menggantikan posisi pisang agar Menyediakan kotak P3K pad Tangan terkena minyak nana matangnya merata. Pada saat itu minyak sering kali area produksi kan alat potong pisang yang mempermud dan mempercepat proses pemotongan sehingga Kecelakaan tersebut terjadi pada saat operator memotong pisang yang semakin lama pisang akan lebih kecil sehingga sulit untuk dipotong, pada saat pesang Boothmakin kecil maka jari dan pisau akan semakin dekat yang menyebabkan tangan sering kali teriris Mengubah tata letak dan perancangan fasilitas fisik sehingga gang untuk berjalan operator lebih leluasa Kecelakaan tersebut terjadi pad nelewati gang yang sempit di sekitar stasiun, pada sa melewati gang lantai penuh dengan barang yang ebabkan operator kurang leluasa dalam be Menyediaan alat pemada benar dalam menggunakan tabung gas kebakaran yaitu Alat Pemadar Api Ringan (APAR) Pusat dan menghubungkan tabung gas ke kompor melalui selang. ka pemasangan tidak benar maka akan terjadi ledakan yang menyebabkan kebakaran.

Tabel 7.2 Rangkuman Usulan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

7.2 Saran

Saran bagi perusahaan

Penulis memberikan saran kepada UD.X agar dapat menerima dan menerapkan usulan yang telah diberikan oleh penulis, sehingga dapat terciptanya kondisi kerja yang baik dan nyaman bagi pekerja yang sedang bekerja. Penulis juga memberikan saran untuk orang-orang yang bekerja di lantai produksi untuk selalu mempertahankan kegiatan 5S agar terciptanya lingkungan yang nyaman untuk bekerja.

Saran bagi penelitian selanjutnya

Penulis memberikan saran untuk penelitian selanjutnya untuk membahas tentang postur pekerja, dan menacari materi yang terbaru agar dapat menambah ilmu yang baru.

