

ABSTRAK

Budidaya jamur tiram putih (*oyster mushroom*) adalah salah satu komoditas unggulan daerah Kabupaten Bandung dan menjadi salah satu lahan usaha yang cukup menguntungkan. Jamur tiram putih dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk produk makanan seperti, sate jamur, bakso jamur, jamur crispy, keripik jamur, dodol jamur, dan masakan vegetarian. Melalui hasil pengamatan dan wawancara dengan pekerja budidaya jamur tiram diketahui pekerja mengalami kesulitan saat memanen jamur tiram, lamanya waktu pembuatan log bibit jamur tiram, pencahayaan dan temperatur yang tidak sesuai kebutuhan jamur tiram, cara pengepakan yang berubah-ubah, sering terjadi kecelakaan kerja, belum adanya prosedur pekerjaan yang tetap, dan penempatan peralatan yang digunakan tidak sesuai kebutuhan pekerjaan.

Data-data berupa dimensi yang diperoleh dari fasilitas fisik kemudian dibandingkan dengan data antropometri dari buku “Ergonomi, Konsep Dasar dan Aplikasinya” karangan Eko Nurmianto, dari hasil perbandingan tersebut diketahui bahwa pada ruang penyimpanan log bibit jamur tiram, rak yang digunakan kurang ergonomis. Pada ruang pembuatan log bibit jamur tiram letak peralatan yang digunakan belum sesuai dengan proses urutan kerja sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama, lingkungan fisik (kelembaban, temperatur, dan pencahayaan) tidak sesuai dengan kebutuhan jamur tiram, prosedur pengepakan kurang sesuai dengan urutan pekerjaan, kesehatan dan keselamatan kerja kurang dipatuhi oleh pekerja, hal ini diketahui dengan menggunakan diagram pareto dan fishbone. Penempatan peralatan belum sesuai 5S (*workplace management*) dan standar yang ditetapkan dalam pembudidayaan jamur tiram.

Perbaikan fasilitas fisik pada rak penyimpanan log bibit jamur tiram diusulkan 3 alternatif perancangan, dipilih berdasarkan kriteria dari segi analisis kapasitas log, fungsi, kenyamanan, kesehatan dan keselamatan kerja, kemudahan perawatan, estetika, dimensi, dan harga, melalui *concept scoring* terpilih usulan perancangan rak alternatif 2. Pada perancangan *layout* tempat pembuatan log bibit jamur tiram diusulkan 4 alternatif, perancangan *layout* dipilih berdasar kriteria kapasitas maksimum log, keleluasaan beraktifitas, kemudahan pembersihan, dan pilihan pekerja, dari hasil yang diperoleh dengan menggunakan *concept scoring* terpilih usulan *layout* alternatif 1. Pada lingkungan fisik pencahayaan dilakukan perubahan dengan mengganti daya lampu menjadi 35 watt dan menggunakan lampu sensor agar dapat menyala saat cahaya matahari berkurang. Prosedur pengepakan dilakukan perubahan dengan menggunakan *layout* dan OPC sesuai dengan usulan urutan pekerjaan agar waktu yang digunakan lebih sedikit. Kesehatan dan keselamatan kerja ditanggulangi dengan memberikan papan peringatan dan menyediakan kotak P3K yang sesuai dengan kebutuhan dan jenis kecelakaan yang sering terjadi. Pada prosedur pekerjaan ditanggulangi dengan membuat papan penjelasan tentang prosedur pekerjaan pembudidayaan jamur tiram yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan untuk pembudidayaan jamur tiram. 5S (*workplace management*) dilakukan perubahan penempatan peralatan yang sesuai dengan kegunaannya dan ketentuan-ketentuan yang disarankan untuk pembudidayaan jamur tiram.

Setelah dilakukan usulan perbaikan-perbaikan pada pembudidayaan jamur tiram, diharapkan pekerja dapat meningkatkan kinerjanya dan dapat meningkatkan hasil pembudidayaan jamur tiram yang lebih maksimal.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR DAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xxi

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1 - 1
1.2 Identifikasi Masalah	1 - 2
1.3 Batasan dan Asumsi	1- 3
1.4 Perumusan Masalah	1 - 4
1.5 Tujuan Penelitian	1 - 5
1.6 Sistematika Penulisan	1 - 6

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ergonomi	2 - 1
2.1.1 Sejarah Singkat Ergonomi	2 - 1
2.1.2 Definisi Ergonomi	2 - 2
2.1.3 Pembagian Ergonomi.....	2 - 3
2.1.4 Tujuan Ergonomi	2 - 3
2.2 Antropometri	2 - 4
2.2.1 Pembagian Antropometri	2 - 5
2.2.2 Pengambilan Data Antropometri	2 - 5
2.2.3 Data-data Antropometri yang Digunakan.....	2 - 7
2.3 Persentil	2 - 10
2.4 Pengukuran Lingkungan Kerja.....	2 - 11
2.4.1 Temperatur	2 - 11
2.4.2 Kelembaban	2 - 12

2.4.3	Pencahayaan.....	2 - 13
2.4.4	Warna	2 - 15
2.5	Konsep Perancangan.....	2 - 16
2.5.1	Definisi Perancangan.....	2 - 16
2.5.2	Teknik Perancangan	2 - 17
2.5.3	Karakteristik Perancangan	2 - 17
2.5.4	Prosedur Perancangan	2 - 18
2.5.5	Analisis Desain Terhadap Suatu Perancangan.....	2 - 18
2.5.6	Analisa Nilai	2 - 18
2.6	Analisa Penilaian Konsep (<i>Concep Scoring</i>)	2 - 20
2.7	Kesehatan Dan Keselamatan Kerja	2 - 21
2.7.1	Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan	2 - 22
2.8	Diagram Pareto	2 - 22
2.9	Diagram Fishbone	2 - 24
2.10	5S <i>Workplace management</i>	2 - 25
2.10.1	Seiri (Pemilihan)	2 - 26
2.10.2	Seiton (Penataan).....	2 - 26
2.10.3	Seiso (Pembersihan).....	2 - 26
2.10.4	Seiketsu (Pengendalian)	2 - 27
2.10.5	Shitsuke (Pembiasaan)	2- 27

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Penjelasan Metode Penelitian.....	3 - 1
3.2	Penjelasan <i>Flow chart</i> Metodologi Penelitian.....	3 - 3
3.2.1	Penelitian Pendahuluan	3 - 3
3.2.2	Studi Literatur	3 - 3
3.2.3	Identifikasi Masalah	3 - 3
3.2.4	Batasan dan Asumsi	3 - 3
3.2.4.1	Batasan	3 - 3
3.2.4.2	Asumsi	3 - 4
3.2.5	Perumusan Masalah	3 - 4

3.2.6	Tujuan Penelitian	3 - 4
3.2.7	Pengumpulan Data	3 - 4
3.2.8	Pengolahan Data dan Analisis.....	3 - 5
3.2.9	Perancangan	3 - 6
3.2.10	Kesimpulan dan Saran	3 - 6

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

4.1	Data Umum Perusahaan	4 - 1
4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan	4 - 1
4.1.2	Struktur Organisasi Perusahaan	4 - 1
4.1.3	Uraian Jabatan Perusahaan.....	4 - 2
4.1.4	Data Waktu Kerja	4 - 2
4.1.5	Perhitungan Kapasitas Aktual Log Jamur Tiram Pada Ruang Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	4 - 3
4.2	Gambar Tata Letak Kumbung.....	4 - 3
4.2.1	Tata Letak Fasilitas yang Diamati	4 - 5
4.2.2	Tata Letak Lampu	4 - 7
4.3	Spesifikasi fasilitas yang diamati pada ruang penyimpanan log bibit jamur tiram.....	4 - 9
4.3.1	Rak tempat penyimpanan log bibit jamur tiram	4 - 9
4.3.2	Log Bibit Jamur Tiram.....	4 - 12
4.3.3	Alat Bantu Yang Digunakan Saat Memanen Jamur Tiram	4 - 13
4.3.3.1	Keranjang Untuk Memanen Jamur Tiram	4 - 13
4.3.3.2	Keranjang Sampah Untuk Memanen Jamur Tiram.....	4 - 14
4.3.3.3	Pisau Untuk Memotong Saat Memanen Jamur Tiram	4 - 14
4.4	Fasilitas Ruang Pembuatan Log Bibit Jamur Tiram	4 - 15
4.4.1	Ayakan Serbuk Kayu	4 - 15
4.4.2	Serbuk Kayu dan Dedak Padi	4 - 15

4.4.3	Drum tempat pengukusan air (<i>boiler</i>)	4 - 16
4.4.4	Tempat Penguapan Log Bibit Jamur Tiram (<i>Steamer</i>) ..	4 - 16
4.5	Lingkungan Fisik	4 - 17
4.5.1	Kelembaban dan Temperatur	4 - 17
4.5.2	Intensitas Pencahayaan	4 - 18
4.5.3	Kondisi Pembatas Ruang Kumbung	4 - 21
	4.5.3.1 Langit-langit	4 - 21
	4.5.3.2 Dinding	4 - 21
	4.5.3.3 Lantai	4 - 21
4.6	Pengepakan	4 - 21
4.7	Kesehatan Dan Keselamatan Kerja	4 - 25
4.8	Prosedur Pekerjaan	4 - 26

BAB 5 PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

5.1	Analisis Kapasitas Aktual Ruang Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	5 - 1
5.2	Analisis Tata Letak Fasilitas Kumbungi	5 - 1
5.3	Analisis Fasilitas Fisik Yang Ada di Kumbung Pada Ruang Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	5 - 3
	5.3.1 Rak tempat penyimpanan log bibit jamur tiram	5 - 3
	5.3.2 Analisis Log Bibit Jamur Tiram	5 - 7
	5.3.3 Analisis Alat Bantu Yang Digunakan Saat Memanen Jamur Tiram	5 - 8
	5.3.3.1 Keranjang Untuk Memanen Jamur Tiram.....	5 - 8
	5.3.3.2 Keranjang Sampah Untuk Memanen Jamur Tiram	5 - 8
	5.3.3.3 Pisau Untuk Memanen Jamur Tiram	5 - 8
5.3.4	Fasilitas Ruang Pembuatan Log Bibit Jamur Tiram	5 - 9

5.3.4.1 Ayakan Serbuk Kayu	5 - 9
5.3.4.2 Serbuk Kayu	5 - 9
5.4.1.3 Drum Tempat Pengukusan air.....	5- 10
5.4.1.2 Tempat Penguapan Log Bibit Jamur Tiram.....	5 - 10
5.4 Analisis Lingkungan Fisik.....	5 - 11
5.4.1 Kelembaban dan Temperatur	5 - 11
5.4.2 Intensitas Pencahayaan	5 - 11
5.4.3 Analisis Pembatas Ruang Kumbung.....	5 - 12
5.4.3.1 Langit-langit.....	5 -12
5.4.3.2 Dinding	5 -12
5.4.3.3 Lantai	5 -12
5.5 Analisis Penegepakan Jamur Tiram.....	5 -13
5.6 Analisis Kesehatan Dan Keselamatan Kerja	5 -14
5.6.1 Analisis Dengan Menggunakan Diagram Pareto.....	5 -14
5.6.2 Analisis Dengan Menggunakan Diagram Fishbone.....	5 -15
5.7 Analisis Prosedur Pekerjaan.....	5 -19
5.8 Analisis 5S <i>Workplace Management</i>	5 -19
5.8.1 Analisis Seiri (Pemilahan).....	5 -19
5.8.1.1 Fasilitas Fisik	5 -19
5.8.1.2 Alat Bantu untuk Pembuatan Log Bibit Jamur Tiram	5 -20
5.8.1.3 Alat Bantu saat Pemasukan Bibit Jamur Tiram ke dalam log.....	5 -20

5.8.1.4	Alat Banru Memanen.....	5 -21
5.8.1.5	Alat Bantu Pengepakan	5 -21
5.8.1.6	Alat Bantu Penyiraman.....	5 -21
5.8.2	Analisis Seiton (Penataan).....	5 -21
5.8.2.1	Fasilitas Fisik.....	5 -20
5.8.2.2	Alat Bantu Untuk Pembuatan Log Bibit Jamur Tiram.....	5 -22
5.8.2.3	Alat Bantu Saat Pemasukan Bibit Jamur Tiram Ke dalam Log.....	5 -22
5.8.2.4	Alat Bantu Memanen.....	5 -22
5.8.2.5	Alat Bantu Pengepakan.....	5 -22
5.8.2.6	Alat Bantu Penyiraman.....	5 -23
5.8.3	Seiso (Pembesihan).....	5 -23
5.8.3.1	Fasilitas Fisik.....	5 -23
5.8.3.2	Alat Bantu Untuk Pembuatan Log Bibit Jamur Tiram.....	5 -23
5.8.3.3	Alat Bantu Saat Pemasukan Jamur Titam Ke dalam Log.....	5 -24
5.8.3.4	Alat Bantu Memanen.....	5 -24
5.8.3.5	Alat Bantu Pengepakan.....	5 -24
5.8.3.6	Alat Bantu Penyiraman	5 -24

5.8.4 Seiketsu (Pengendalian).....	5 -24
5.8.5 Shitsuke (Pembiasaan).....	5 -25

BAB 6 PERANCANGAN

6.1 Perancangan Fasilitas Fisik dalam Ruang Tempat

Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 - 1
6.1.1 Tinggi Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 - 1
6.1.1.1 Spesifikasi Rancangan Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 1.....	6 - 2
6.1.1.2 Spesifikasi Rancangan Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2.....	6 - 6
6.1.1.3 Spesifikasi Rancangan Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 3.....	6 - 11
6.1.1.4 Analisis Kapasitas Simpan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -15
6.1.1.4.1 Kapasitas Simpan Log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 1.....	6 -15
6.1.1.4.2 Kapasitas Simpan Log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 2	6 -15
6.1.1.4.3 Kapasitas Simpan Log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 3	6 -16
6.1.1.5 Analisis Fungsi Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -16
6.1.1.6 Analisis Kenyamanan Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -18

6.1.1.7 Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja	
Rak Tempat Penyimpanan Log	
Bibit Jamur Tiram.....	6 -19
6.1.1.8 Analisis Kemudahan Perawatan	
Rak Tempat Penyimpanan	
Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -20
6.1.1.9 Analisis Estetika Rak Tempat Penyimpanan	
Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -21
6.1.1.10 Analisis Dimensi Rak Tempat Penyimpanan	
Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -22
6.1.1.11 Analisis Harga Rak Tempat Penyimpanan	
Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -22
6.1.1.12 Analisis Penilaian Konsep Rak Tempat	
Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -23
6.2 Analisis Tata Letak Usulan Fasilitas Fisik Dalam	
Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram.....	6 -25
6.2.1 Layout Usulan Satu Pada Fasilitas Fisik Dalam	
Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram.....	6 -25
6.2.2 Layout Usulan Dua Pada Fasilitas Fisik Dalam	
Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram.....	6 -28
6.2.3 Layout Usulan Tiga Pada Fasilitas Fisik Dalam	
Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram.....	6 -30

6.2.4 Layout Usulan Empat Pada Fasilitas Fisik Dalam	
Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram.....	6 -32
6.2.5 Analisis Penilaian Konsep <i>Layout</i> Ruang Penyimpanan	
Log Bibit Jamur Tiram.....	6 -34
6.3 Lingkungan Fisik	6 -35
6.3.1 Kelembaban dan Temperatur.....	6 -35
6.3.2 Intensitas Cahaya.....	6 -35
6.3.3 Analisis Pembatas Ruang Kumbung.....	6 -36
6.3.3.1 Langit-langit.....	6 -36
6.3.3.2 Dinding.....	6 -36
6.3.3.3 Lantai.....	6 -36
6.4 Analisis Pengepakan	6 -37
6.5 Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	6 -40
6.6 Analisis Prosedur Pekerjaan.....	6 -43
6.7 Analisis 5S <i>Workplace Management</i>	6 -44
6.3.1 Analisis Seiri (Pemilahan).....	6 -44
6.3.2 Analisis Seiton (Penataan).....	6 -44
6.3.3 Seiso (Pembersihan).....	6 -45
6.3.4 Seiketsu (Pengendalian)	6 -45
6.3.5 Shitsuke (Pembiasaan).....	6 -45

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	7 - 1
7.2 Saran	7 - 5

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
Bab 2		
2.1	Tingkat Kebutuhan Pencahayaan Berdasarkan Kondisi	2 – 14
2.2	Efek Psikis Warna	2 – 16
2.3	Tabel Analisis Penilaian Konsep	2 – 20
Bab 4		
4.1	Data Waktu Kerja	4 – 3
4.2	Kondisi Lampu Kumbang	4 – 9
4.3	Spesifikasi rak penyimpanan log jamur tiram	4 – 9
4.4	Spesifikasi log bibit jamur tiram	4 – 12
4.5	Spesifikasi keranjang jamur tiram	4 – 13
4.6	Spesifikasi Keranjang Sampah untuk memanen jamur tiram	4 – 14
4.7	Spesifikasi Pisau untuk memotong saat memanen jamur tiram	4 – 14
4.8	Kelembaban dan temperatur di ruang penyimpanan log bibit jamur tiram	4 – 17
4.9	Intensitas cahaya di ruang kumbang penyimpanan log bibit jamur tiram	4 – 20
4.10	Data Kecelakaan Kerja Selama Pengamatan	4 – 25

Bab 5

5.1	Tabel Perhitungan kapasitas aktual log jamur tiram	5 – 1
5.2	Ukuran Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	5 - 6
5.3	Tabel Pengolahan Data Diagram Pareto	5 – 14
5.4	Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja	5 – 17
5.5	Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja (Lanjutan)	5 - 18

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
Bab 6		
6.1	Data Antrtopometri Untuk Perancangan Rak	6 – 2
6.2	Spesifikasi Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 1	6 – 2
6.3	Ukuran Usulan Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 6
6.4	Spesifikasi Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 7
6.5	Spesifikasi Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 3	6 – 11
6.6	Tabel Perhitungan Kapasitas Simpan log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 1	6 – 15
6.7	Tabel Perhitungan Kapasitas Simpan log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 2	6 – 15
6.8	Tabel Perhitungan Kapasitas Simpan log Bibit Jamur Tiram Pada Rancangan Rak Alternatif 3	6 – 16
6.9	Perbandingan Harga Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	6 – 23

6.10	Rating Analisis Penilaian Konsep Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	6 – 24
6.11	Perhitungan Kapasitas Simpan Log bibit Jamur Tiram Pada <i>Layout</i> Usulan Satu	6 – 26
6.12	Perhitungan Kapasitas Simpan Log bibit Jamur Tiram Pada <i>Layout</i> Usulan Dua	6 – 28
6.13	Perhitungan Kapasitas Simpan Log bibit Jamur Tiram Pada <i>Layout</i> Usulan Tiga	6 – 30
6.14	Perhitungan Kapasitas Simpan Log bibit Jamur Tiram Pada <i>Layout</i> Usulan Empat	6 – 32
6.15	Tabel Analisis Penilaian Konsep Pada Usulan <i>Layout</i> Bibit Jamur Tiram	6 – 34
6.16	Tabel Kotak P3K Bentuk 1	6 - 43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
<hr/>		
Bab 2		
2.1	Daerah Kenyamanan Suhu Menurut Don Weimer	2 – 12
2.2	Daerah kenyamanan Berdasarkan Kelembaban Terhadap Temperatur	2 – 13
2.3	Bagan 5S	2 – 25

2.4	Siklus Shitsuke	2 – 27
Bab 3		
3.1	<i>Flow Chart</i> Metodologi Penelitian	3 – 1
3.2	<i>Flow Chart</i> Metodologi Penelitian (lanjutan)	3 – 2
3.3	<i>Flow Chart</i> Pengambilan Keputusan Perlunya Perbaikan Dimensi Aktual Produk Dibandingkan Dengan Dimensi Antropometri	3 – 5
Bab 4		
4.1	Struktur Organisasi Perusahaan	4 – 1
4.2	Tata letak kumbung dan fasilitas fisik kumbung	4 – 4
4.3	Tata letak fasilitas yang diamati	4 – 6
4.4	Tata letak lampu	4 – 8
4.5	Foto Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	4 – 10
4.6	Gambar Teknik Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram	4 – 11
4.7	Foto Log Bibit Jamur Tiram Posisi Horizontal	4 – 12
4.8	Foto Log Bibit Jamur Tiram Posisi Vertikal	4 – 13
4.9	Foto Keranjang Untuk Memanen Jamur Tiram	4 – 13

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
4.10	Foto Keranjang Sampah Untuk Memanen Jamur Tiram	4 – 14
4.11	Foto Pisau Untuk Memotong Saat Memanen Jamur Tiram	4 – 15
4.12	Foto Ayakan Serbuk Kayu	4 – 15
4.13	Foto Drum tempat pengukusan air (<i>boiler</i>)	4 – 16

4.14	Foto Tempat Penguapan Log Bibit Jamur Tiram (<i>Steamer</i>)	4 – 14
4.15	Posisi Pengamatan Untuk Intensitas Cahaya	4 – 19
4.16	Daerah kerja normal	4 – 22
4.17	Flowchart Pengepakan Aktual	4 – 23
4.18	Peta Proses Operasi	4 – 24

Bab 5

5.1	Foto Memanen Jamur Tiram	5 - 5
5.2	Diagram Pareto Jumlah Kecelakaan Kerja	5 – 14
5.3	Diagram Fishbone Jumlah Kecelakaan Kerja Terbanyak	5 – 15
5.4	Diagram Fishbone Kecelakaan Kerja Terkritis	5 – 16
5.5	Iritasi tangan terkena alkohol 95% saat pemasukan bibit jamur Tiram	5 - 16
5.6	Kaki terkena pacul saat pengomposan	5 – 16
5.7	Gangguan pernafasan pada saat pengomposan	5 - 17
5.8	Iritasi tangan saat pengomposan	5 - 17
5.9	Iritasi mata terkena serbuk gergaji saat pengomposan	5 - 17

Bab 6

6.1	Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 1	6 – 2
6.2	Gambar Teknik Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 1	6 – 4
6.3	Gambar Teknik Alat Bantu Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 1	6 – 5
6.4	Rak Tempat Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 7
6.5	Gambar Teknik Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 9
6.6	Gambar Teknik Alat Bantu Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 10
6.7	Rak Tempat Penyimpanan Log bibit Jamur Tiram Alternatif 3	6 – 11
6.8	Gambar Teknik Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram lternatif 3	6 – 13

6.9	Gambar Teknik Alat Bantu Rak Penyimpanan Log Bibit Jamur Tiram Alternatif 2	6 – 14
6.10	Layout Usulan Satu Pada Fasilitas Fisik Dalam Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram	6 – 27
6.11	Layout Usulan Dua Pada Fasilitas Fisik Dalam Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram	6 – 29
6.12	Layout Usulan Tiga Pada Fasilitas Fisik Dalam Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram	6 – 31
6.13	Layout Usulan Empat Pada Fasilitas Fisik Dalam Ruang Kumbung Pembudidayaan Jamur Tiram	6 – 33
6.14	Gambar Usulan Peta Kerja Pengepakan	6 – 38
6.15	Gambar Usulan Peta Proses Operasi	6 - 39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1	DATA ANTROPOMETRI	L1 - 1
2	DIKTAT BUDIDAYA JAMUR TIRAM	L2 - 1

