

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

7.1.1 Kondisi Fasilitas Fisik di Tempat Pembuatan Minuman Saat ini

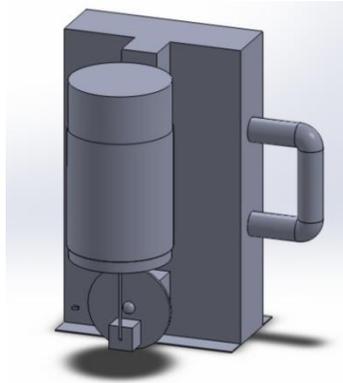
Kondisi aktual dari fasilitas fisik di tempat pembuatan minuman jika dilihat dari segi antropometri maka terdapat beberapa fasilitas yang sudah memenuhi, yaitu meja dan rak. Sedangkan untuk alat shaker belum memenuhi dari segi antropometri. Sedangkan jika dilihat dari segi prinsip ekonomi gerakan yang belum terpenuhi adalah adanya perancangan alat yang dapat membebaskan tangan dari pekerjaannya dan adanya kursi bagi pekerja. Hal tersebut dikarenakan pada tempat pembuatan minuman tidak terdapat kursi, sehingga pekerja melakukan pekerjaannya dan menunggu pekerjaannya dengan berdiri.

7.1.2 Kondisi Fasilitas Fisik di Tempat Pembuatan Minuman Yang Lebih Baik

Dengan terdapatnya beberapa fasilitas yang belum memadai baik dari segi antropometri maupun prinsip ekonomi gerakan maka dibutuhkan suatu perancangan fasilitas fisik yang dapat menunjang pekerja dalam membuat minuman.

Berikut ini adalah fasilitas fisik alternatif yang baik bila ditinjau dari segi ergonomi :

1. Alat *shaker*



Gambar 7.1
Alternatif Alat *Shaker* Terpilih

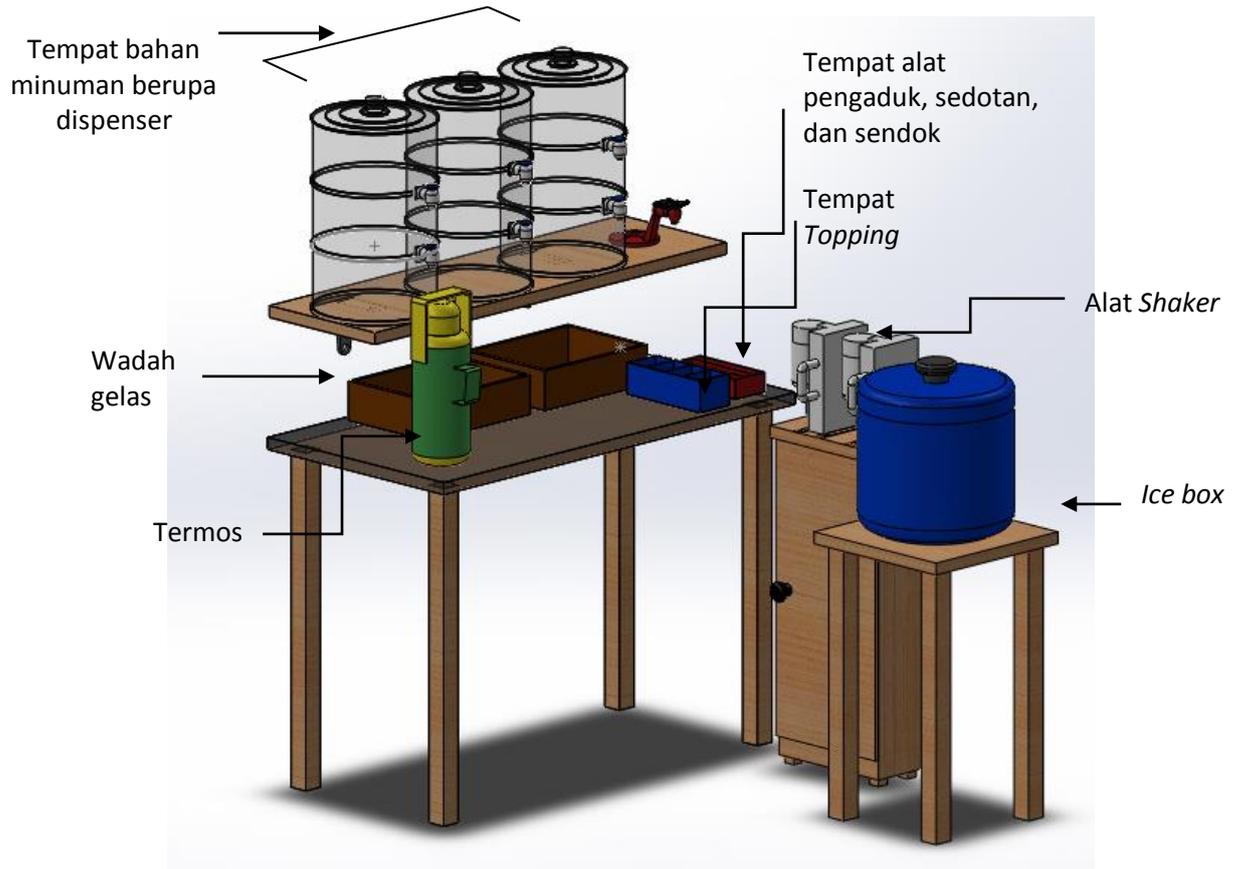
Alat *shaker* 1 merupakan alat *shaker* yang menggunakan prinsip roda kereta api, sehingga tempat *shaker* dapat berpindah ke atas dan ke bawah secara bergantian dan bersifat otomatis dalam pengerjaannya. Alat *shaker* 1 ini terbuat dari stainless steels dan menggunakan roda pada bagian bawahnya. Dengan menggunakan stainless steels maka akan membuat alat ini lebih tahan lama. Alat *shaker* 1 ini memiliki diameter 8.3 cm untuk tempat *shaker*, tinggi tempat *shaker* 15 cm tinggi keseluruhan 25 cm. Dengan menggunakan alat *shaker* otomatis maka dapat menghilangkan kelelahan tangan yang dialami oleh pekerja.

7.1.3 Kondisi Tata Letak di Tempat Pembuatan Minuman Saat Ini

Keadaan tata letak di tempat pembuatan minuman masih belum sesuai dengan prinsip ekonomi gerakan, karena tata letak tidak dibuat berdasarkan urutan dari proses kerja sehingga memperlambat proses pembuatan minuman.

7.1.4 Kondisi Tata Letak di Tempat Pembuatan Minuman Yang Lebih Baik

Berikut ini adalah alternatif dari tata letak tempat pembuatan minuman :



Gambar 7.3

Alternatif Untuk Tata Letak

Hal-hal yang diperbaiki untuk tempat pembuatan minuman adalah sebagai berikut :

- Meja aktual yang terbuat dari kayu diberi lapisan kaca agar bisa menahan air.
- Tata letak dibuat berdasarkan urutan dari proses pembuatan minuman
- Digunakan *dispenser* untuk mempermudah pengambilan bahan minuman
- Adanya meja tambahan untuk meletakkan *ice box*, agar pekerja tidak perlu membungkuk ketika mengambil es.
- Adanya meja tambahan untuk meletakkan alat *shaker*.
- Rak tempat gelas diturunkan dan diubah fungsinya menjadi tempat bahan minuman.

- g. Tempat *topping* dibuat menyatu dan dipisah-pisahkan dengan menggunakan sekat.
- h. Tempat pengaduk, sedotan, dan sendok dibuat menyatu dan dipisah-pisahkan dengan menggunakan sekat.

7.1.5 Kondisi Lingkungan Fisik di Tempat Pembuatan Minuman Saat Ini

Kondisi lingkungan fisik di tempat pembuatan minuman belum sesuai dari segi ergonomis, baik dari segi pencahayaan, suhu dan kelembaban, maupun kebisingan. Untuk kebisingan walaupun cukup bising, akan tetapi tidak mengganggu pekerja ketika melakukan tugasnya. Sedangkan yang sudah sesuai dari segi ergonomis adalah sirkulasi udara dan ventilasi udara.

7.1.6 Kondisi Lingkungan Fisik di Tempat Pembuatan Minuman Saat Ini

Dengan kondisi lingkungan fisik yang belum memadai maka dibutuhkan beberapa usulan agar lingkungan fisik dapat mendukung pekerja dalam melakukan tugasnya. Berikut ini adalah usulan untuk lingkungan fisik :

- a. Pencahayaan : menambahkan satu lampu neon panjang tepat diatas tempat pembuatan minuman dan menambahkan kanopi di pinggir tempat pembuatan minuman agar tidak terlalu silau pada siang hari.
- b. Suhu dan Kelembaban : menambahkan kipas angin di atas tempat pembuatan minuman.

7.1.7 Proses Pembuatan Minuman Yang Baik Ditinjau Dari Segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja Saat Ini

Proses pembuatan minuman belum sesuai jika ditinjau dari segi kesehatan dan keselamatan kerja, karena pekerja tidak memperhatikan kebersihan saat membuat minuman. Selain itu terdapat beberapa hal yang berpotensi untuk menjadi kecelakaan kerja, yaitu pekerja terkena gelas

yang jatuh dari atas rak dan adanya orang yang terkena alat shaker yang terlempar dari genggaman tangan pekerja

7.1.8 Proses Pembuatan Minuman Yang Baik Ditinjau Dari Segi Kesehatan dan Keselamatan Kerja Yang Lebih Baik

Berikut ini adalah usulan untuk proses pembuatan minuman :

- a. Menggunakan sarung tangan ketika melakukan proses pembuatan minuman.
- b. Menggunakan sekop es untuk mengambil es yang ada di dalam *ice box*.
- c. Disediakan lap untuk pekerja, agar pekerja dapat mengeringkan tangannya sehingga dapat meminimasi kecelakaan kerja.
- d. Menyediakan kotak P3K untuk pertolongan pertama saat terjadinya kecelakaan
- e. Menggunakan alat shaker otomatis sehingga dapat mencegahnya alat *shaker* manual terlempar dari genggaman tangan.

7.2 Saran

- a. Bagi Perusahaan

Diharapkan agar pihak Kedai Steak Purwakarta dapat mempertimbangkan usulan baik untuk fasilitas fisik , tata letak, lingkungan fisik, maupun untuk segi kebersihan dalam pembuatan minuman, sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan minuman di kedai.

- b. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan agar dapat memperbaiki desain alat *shaker* agar menjadi lebih baik.