

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sistem kerja merupakan serangkaian dari beberapa pekerjaan yang berbeda kemudian dipadukan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa, yang menghasilkan keuntungan bagi perusahaan atau organisasi. Sistem kerja yang lebih baik dari sistem kerja yang telah ada merupakan salah satu tujuan yang ingin dicapai dalam suatu industri, sistem kerja yang lebih baik dapat meningkatkan produktivitas

R.S. Bridger dalam bukunya yang berjudul *Introducton to Ergonomics*, 2003 mengatakan pada dasarnya suatu sistem kerja terdiri dari empat komponen utama yaitu, manusia, bahan, mesin/peralatan, dan lingkungan kerja. Komponen manusia adalah pusat dalam sistem kerja, karena manusia selain berperan dalam perencanaan suatu sistem kerja, juga sebagai pelaksana dan pengendali proses dalam berinteraksi dengan sistem kerja secara keseluruhan. Prinsip-prinsip ekonomi gerakan diaplikasikan dalam banyak hal, mulai dari perancangan produk, perancangan fasilitas kerja dan tempat kerja, dengan sasaran untuk menambah efektifitas gerak serta waktu kerja yang akhirnya akan membawa dampak peningkatan produktifitas kerja.

Martin Herlander dalam bukunya yang berjudul *AGuide to Human Factor and Ergonomich*, 2006 mengatakan ergonomich adalah disiplin ilmu yang berkaitan dengan pemahaman interaksi antara manusia dan elemen lain dari sistem, dan profesi yang berlaku teori, prinsip, data dan metode dalam merancang

Untuk mengoptimalkan kesejahteraan manusia dan kinerja sistem secara keseluruhan. Secara hakiki ergonomi berhubungan dengan segala aktivitas manusia yang dilakukan untuk menunjukkan kinerja yang terbaik dan mendapatkan produktivitas kerja yang optimal. Produktivitas kerja dapat dipengaruhi oleh gerakan kerja operator.

Dr. Suma'mur P.K., M.Sc. dalam bukunya yang berjudul Ergonomi Untuk Produktivitas Kerja, 1989 dari pengalaman, penerapan ergonomi pada berbagai bidang pekerjaan telah terbukti menyebabkan kenaikan produktivitas secara jelas. Besar nya kenaikan produktivitas dapat mencapai 10% atau lebih. Dalam ergonomi dikandung makna penyesuaian pekerjaan dan lingkungan terhadap orang atau sebaliknya. Hal ini besar pula artinya bagi pengisian kerangka pemikiran tentang teknologi yang serasi, oleh karena pada kenyataannya teknologi merupakan tata cara berproduksi. Keserasian dalam pemilihan teknologi selain ditunjukkan terhadap sifatnya yang padat karya, kemampuan penghematan devisa, orientasi pedesaan, dan lain-lain, juga terhadap kondisi local termasuk hubungan timbal balik diantara teknologi tersebut dengan tenaga kerja.

Tenaga kerja dalam undang-undang No. 14 tahun 1969 tentang ketentuan-ketentuan pokok tenaga kerja merupakan subyek dan objek pembangunan. Ergonomi yang bersasaran akhir efisiensi dan keserasian kerja memiliki arti penting bagi tenaga kerja, baik sebagai subyek maupun obyek, sasaran ergonomi adalah seluruh tenaga kerja. CV. Fawas Jaya adalah perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan roti yang menghasilkan berbagai macam roti, tahap pengolahan roti adalah bahan baku, pencampuran bahan baku, pembentukan, pemanggangan dan pengemasan.

Dalam penelitian ini akan dilakukan identifikasi ergonomi yang menghasilkan penilaian cara kerja apakah sudah sesuai dengan prinsip ergonomi atau belum.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka rumusan masalah yang dihadapi adalah menurunnya produktivitas kerja disebabkan tidak memperhatikan prinsip-prinsip ekonomi gerakan, dan kurangnya fasilitas-fasilitas yang dapat menunjang meningkatnya produktivitas, yang seharusnya diperhatikan oleh perusahaan hal-hal yang dapat meningkatkan produktivitas.

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Ingin mengetahui hasil perbandingan gerakan kerja, waktu standart, kapasitas kerja dan produktivitas kerja sebelum dan sesudah perbaikan.
2. Ingin mengetahui hasil perbandingan fasilitas kerja dan metode kerja sebelum dan sesudah perbaikan.

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi perusahaan, menjadi masukan dalam meningkatkan produktivitas kerja.
2. Bagi peneliti, mengaplikasikan teori ergonomi dan teori beban kerja yang didapat dari bangku kuliah dalam menghadapi persaingan dalam dunia kerja.
3. Bagi perguruan tinggi, menjadi literature dan referensi bagi peneliti-peneliti berikutnya.

1.4. Batasan Masalah

Batasan-batasan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

1. Pengamatan hanya dilakukan pada operator pemanggangan.
2. Pengamat hanya merancang system kerja dengan menggunakan metode therbligh.
3. Tidak mempertimbangkan faktor psikologis.

1.5. Gambaran Umum Objek Penelitian

CV. Fawas Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industry makanan, yang berlokasi di jalan Bersama No.59 Medan, CV. Fawas Jaya berasal dari usaha kecil menengah (UKM) yang didirikan oleh Bapak H. Ritonga pada tanggal 14 maret 2002, kemudian bersetatus sebagai perusahaan penanam modal dalam negeri pada maret 2005. Produk utamanya adalah kue kacang, kue pia, kue kelapa dan kue moka yang volume penjualannya dari tahun ketahun mengalami peningkatan yang cukup signifikan.

Kualitas kue tetap terjaga apabila pelaksanaan diversifikasi produk, penambahan fasilitas produksi, dan laboratorium yang modern serta melakukan aktivitas benchmarking secara terus menerus.

1.5.1. Bahan Yang Digunakan

A. Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk, bahan baku yang digunakan CV. Fawas Jaya dalam memproduksi roti adalah tepung, gula, kacang hijau, kelapa.

B. Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang diperlukan dalam memperlancar penyelesaian suatu produk dimana keberadaan bahan penolong ini tidak mengurangi nilai tambah produk yang dihasilkan tersebut, dan bahan penolong ini tidak terdapat pada produk akhir. Bahan penolong yang digunakan oleh CV. Fawas Jaya adalah air, air digunakan pada proses produksi digunakan untuk proses pengadonan dan membersihkan atau mencuci peralatan pembuat kue.

1.5.2. Proses Produksi

Proses produksi adalah serangkaian kegiatan berupa cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau meningkatkan nilai tambah suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber daya berupa tenaga kerja, mesin, bahan baku dan modal yang ada.

Pada CV. Fawas Jaya, jenis produksinya adalah proses produksi yang terus menerus (continuous process). Perencanaan produksi pada perusahaan yang mempunyai proses produksi yang terus menerus, dilakukan berdasarkan ramalan penjualan, hal ini karena kegiatan produksi tidak dilakukan berdasarkan pesanan akan tetapi untuk memenuhi pasar dan jumlah yang besar serta berulang-ulang dan telah mempunyai rancangan selama jangka waktu tertentu.

1.5.3. Uraian Proses Produksi

Peneliti hanya mengamati pada proses pembuatan kue kacang, dikarenakan perusahaan hanya memperbolehkan pengamat mengamati dibagian kue tersebut, proses produksi pada CV. Fawas jaya terdapat banyak bagian-bagian atau proses yang berlangsung yaitu:

1. Mixer



Gambar 1.1. Proses Adonan Tepung

Mixer merupakan proses pencampuran atau adonan dari kue yang terdiri dari tepung sebagai bahan utamanya, proses pengadonan dilakukan oleh satu operator dengan dua mixer yang dilakukan secara bersamaan yang menghasilkan bahan dasar dari pembuatan kue tersebut.

2. Pembuatan Inti Kue



Gambar 1.2. Pembuatan Inti Kue

Merupakan proses awal dari proses produksi, yaitu pembuatan inti dari kue kacang, yang berbahan dasar kacang hijau dimasak atau diolah untuk dijadikan

inti dari kue tersebut, diproses dengan cara dimasak dengan bahan tambahan gula merah dan gula putih sebagai bahan penolong.

3. Pencetakan



Gambar 1.3. Proses Pencetakan

Pencetakan adalah proses dimana adonan dan inti kue yaitu kacang hijau dibentuk menjadi sebuah roti yang dilakukan oleh beberapa operator pencetakan yang rata-rata operator tersebut adalah wanita yang memiliki keterampilan khusus dalam mencetak kue, karena disini pencetakan dilakukan secara manual.

4. Pemanggangan



Gambar 1.4. Proses Pemanggangan Dengan Oven

Proses pemanggangan adalah proses dimana cetakan roti atau roti yang telah dicetak dimasak dengan menggunakan oven.

5. Pengepakan



Gambar 1.5. Proses Pengepakan Kue kacang

Merupakan proses dari pembuatan kue setelah kue dibentuk dan dimasak lalu kue di pack atau dikemas dalam wadah yang telah disediakan oleh pabrik.

1.5.4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan gambaran mengenai pembagian tugas serta tanggung jawab kepada individu maupun bagian tertentu dari organisasi. Struktur organisasi ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan dan memperlancar jalannya roda perusahaan.

Pendistribusian tugas-tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada struktur organisasi perusahaan, sehingga para pegawai dan karyawan akan mengetahui dengan jelas apa tugasnya dari mana ia mendapatkan perintah dan kepada siapa ia harus bertanggung jawab. Bentuk struktur organisasi yang digunakan pada CV. Fawas Jaya adalah bentuk struktur organisasi lini dan fungsional karena selain adanya perintah langsung dari atasan terdapat juga spesialisasi atau beberapa tenaga yang ahli di bidangnya masing-masing sesuai dengan fungsinya. Hal ini ditunjukkan dengan adanya

hubungan lini antara direktur dengan para staf-staf nya pada masing-masing bidang. Struktur Organisasi CV. Fawas Jaya ditunjukkan pada Lampiran-1 berikut

