

ABSTRAK

Sentra Ayam Goreng Kalasan merupakan salah satu sentra di Kabupaten Sleman. Keadaan sistem kerja yang ada masih kurang diperhatikan yang meliputi faktor kondisi pekerjaan, lingkungan fisik, teknologi dan organisasi. Pekerja dibagian pencucian ayam merasa kurang nyaman, pegal-pegal, serta sulit berkonsentrasi. Hal tersebut membuat pekerjaan kurang efektif dan efisien.

Penelitian ini memperbaiki sistem kerja dengan pendekatan *Macro Ergonomics Analysis and Design* (MEAD) dari empat faktor. MEAD membantu menganalisis permasalahan yang signifikan pada sistem kerja sehingga dapat dibuat usulan perbaikan. Tujuan dari penelitian ini adalah memperbaiki sistem kerja pada Sentra Ayam Goreng Kalasan.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan diperoleh faktor kunci kondisi pekerjaan dengan varian kondisi pekerjaan yang monoton dan lama, pekerja merasa lelah, bosan dan mengalami penurunan konsentrasi. Usulan perbaikan yang dilakukan yaitu dengan memperbaiki tata letak fasilitas yang memperhatikan postur kerja dibantu dengan pendekatan REBA dan membuat *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berupa peta tangan kiri dan tangan kanan. Hasil penilaian REBA menunjukkan bahwa postur mengambil ayam berada pada tingkat bahaya di level 8 (level resiko tinggi, memerlukan perbaikan segera), setelah dilakukan perbaikan tata letak fasilitas terjadi penurunan level menjadi level 4 (level resiko sedang, perubahan perlu dilakukan). Sedangkan untuk pembuatan SOP dengan peta tangan kiri dan tangan kanan dilakukan eliminasi elemen-elemen gerak yang kurang efektif dan diperoleh pengurangan waktu proses pencucian ayam sebesar 30 menit (2,5 jam menjadi 2 jam).

Kata kunci: Sistem kerja, *Macro Ergonomics Analysis and Design* (MEAD), kondisi pekerjaan, REBA, *Standard Operating Procedure* (SOP), Peta tangan kiri dan tangan kanan.

ABSTRACT

Sentra Ayam Goreng Kalasan is one of the centers in Sleman Regency. The state of the existing working system is still under-scrutiny which includes the conditions of working conditions, physical environment, technology, and organization. Workers in the chicken washing section sometimes feel uncomfortable, stiff, and difficult to concentrate. It makes the works less effective and efficient.

This research improves the working system with the four factors of Macro Ergonomics Analysis and Design (MEAD) approach. MEAD helps to analyze significant problems in the working system so that improvements can be proposed. The purpose of this research is to improve the working system in Sentra Ayam Goreng Kalasan.

Based on the analysis processing obtained that the key factors of working conditions with variants of the working conditions which are monotonous and old, workers feeling tired, bored, and less concentration. The proposed improvements made are improve the layout of facilities with noticing the work posture assisted with REBA approach and also make Standard Operating Procedure (SOP) consisted of left and right hand maps. The result of REBA assessment shows that posture of taking chickens which is at danger level or level 8 (high risk level, requiring immediate repair) decreases to level 4 (medium risk level and changes need to be made) after the improvement of facilities layout made. As for the making of SOP with the left and right hand maps, elimination of non-effective movement elements is done and obtained a reduction in the process of washing chicken by 30 minutes (from 2.5 hours to 2 hours).

Keywords: *Working system, Macro Ergonomics Analysis and Design (MEAD), work conditions, REBA, Standard Operating Procedure (SOP), Left Hand Map and Right Hand Map.*