

ABSTRAK

UMKM Ayam Goreng Kalasan Bu Tatik Widodo merupakan salah satu pembuat ayam goreng yang terletak di Sentra Ayam Goreng Kalasan di Dusun Bedan, Desa Tirtomartani, Kecamatan Kalasan, Kabupaten Sleman, DI Yogyakarta. UMKM Ayam Goreng Kalasan Bu Tatik Widodo menggunakan penutup dengan tampah (anyaman Bambu) harus menggunakan penekan (batu bata) agar ayam tidak rusak. Oleh karena itu, perlu dirancang ulang alat wajan yang baik dan sesuai dengan kebutuhan pekerja, sehingga produktivitas di UMKM Ayam Goreng Kalasan Bu Tatik Widodo dapat ditingkatkan

Tahap perancangan dilakukan berdasarkan metode Pahl and Beitz. Alat wajan perebus ayam dirancang dengan memperhatikan atribut meliputi waktu perebusan yang lebih cepat, tidak memerlukan tenaga yang besar, mudah dioperasikan, mudah dalam perawatan, alat awet dan tahan lama, kemudian perancangan alat wajan perebus ayam diwujudkan dalam bentuk nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa alat wajan perebus ayam yang di rancang ulang dalam penelitian ini dapat menurunkan waktu proses perebusan untuk ayam kampung efisiensi yang diperoleh sebesar 33% dan untuk ayam ras petelur efisiensi yang diperoleh sebesar 25%, menurunkan tingkat kelelahan pekerja, dari 58,28 %CVL menjadi 37,48 %CVL, dan uji tingkat kepuasan pengguna sebesar 4,41 dari skala 5, hal ini menunjukkan alat wajan perebus ayam masuk dalam klasifikasi baik.

Kata Kunci: *perancangan ulang alat wajan perebus ayam, pahl and beitz, produktivitas*