

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia perindustrian, terdapat sistem kerja yang berperan penuh dalam kegiatan perusahaan. Sistem kerja ini terdiri dari manusia, bahan baku, mesin atau peralatan dan lingkungan kerja. Setiap sistem kerja memiliki peran masing-masing dalam kegiatan perusahaan. Namun, peran paling penting dalam sistem kerja yaitu manusia. Manusia sendiri bertindak sebagai perencana, perancang, pelaksana dan pengendali dalam berjalannya suatu sistem kerja.

Dalam sistem kerja, manusia memiliki kelebihan dan keterbatasan dalam menjalankan kegiatan perusahaan. Manusia memiliki rasa lelah pada saat bekerja. Disaat keadaan lelah manusia menjadi tidak fokus dalam menjalankan pekerjaan. Apalagi suatu pekerjaan yang terdapat banyak interaksi antara manusia dengan mesin. Maka dari itu, penting bagi perusahaan untuk selalu mengecek keadaan para pekerjanya baik operator maupun yang lainnya untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja baik yang fatal atau tidak.

Salah satu aspek lancarnya sistem kerja manusia yaitu penerapan postur kerja yang baik. Postur kerja sendiri adalah tindakan atau aktivitas yang dilakukan oleh pekerja dalam melakukan suatu pekerjaan (Pramestari, 2017). Apabila dalam penerapan postur kerja tidak dilakukan secara sempurna, maka akan menimbulkan gangguan atau *musculoskeletal disorders* (MSDs) pada tubuh manusia. Contoh gangguan tersebut seperti rasa sakit, terluka dan sebagainya. Fasilitas perusahaan seperti mesin penopang produksi harus sesuai dengan kemampuan dan keterbatasan pekerja karena dapat mempengaruhi postur tubuh pekerjanya. Dengan begitu penataan fasilitas-fasilitas perusahaan sangat penting guna kenyamanan para pekerja dalam melakukan pekerjaannya.

Musculoskeletal Disorders ini sering terjadi di berbagai industri, seperti pelayanan kesehatan, telekomunikasi, konstruksi, industri alat transportasi dan industri pengolahan makanan. Industri kuliner sendiri merupakan salah satu cabang industri yang memiliki daya tarik hingga berkembang pesat seperti sekarang.

Pekerja pelayanan makanan seperti juru masak dan pelayan memiliki resiko bahaya dalam melakukan pekerjaannya. Contoh penyebab kecelakaan kerja seperti tersandung dan tergelincir. Terdapat juga kegiatan yang menyebabkan kecelakaan seperti mengangkat atau membawa objek berat, bekerja di tempat yang bersuhu tinggi dan penggunaan mesin atau alat yang tidak sesuai prosedur.

Kegiatan produksi di area dapur juga membutuhkan tenaga ekstra. Seperti beban kerja fisik yang tidak menentu, jam kerja yang tidak teratur, kondisi stres pekerja dan tuntutan pekerjaan yang tinggi terkait pelayanan dengan pelanggan. Hal tersebut membutuhkan waktu kerja yang dinamis. Konsekuensinya para pekerja akan mengalami *musculoskeletal disorders* (MSDs) jika tidak disertai aspek-aspek penting dalam sistem kerja. Faktor resiko kerja terkait keluhan MSDs ini termasuk kegiatan *manual material handling* yang tidak tepat, postur badan yang janggal dalam waktu lama, penggunaan tenaga yang berlebihan, gerakan berulang dalam waktu lama, tempat kerja tidak layak dan sebagainya.

CV. Kusuma Sari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pelayanan jasa kuliner snack dan catering. CV. Kusuma Sari melayani pesanan dari berbagai macam acara rumahan maupun keperluan instansi besar dibidang konsumsi salah satunya yaitu melayani konsumsi pabrik. Jumlah pesanan yang diterima oleh CV. Kusuma Sari saat melayani konsumsi pabrik cukup besar (ratusan hingga ribuan).

Pekerjaan seperti mengangkat beban yang berat, berada pada suhu tinggi dalam waktu yang lama dan memasak dalam jumlah besar sudah menjadi kegiatan rutin di CV. Kusuma Sari. Kegiatan yang dilakukan oleh pekerja juga memerlukan tenaga ekstra dimana pekerja dihadapkan dengan keadaan yang beban kerja fisiknya tidak menentu, jam kerja yang tidak teratur sehingga menimbulkan kondisi stres pekerja meningkat akibat tuntutan pekerjaan yang tinggi terkait pelayanan dengan pelanggan. Hal tersebut dapat menyebabkan kegiatan *manual material handling* menjadi beresiko seperti bekerja dengan postur badan yang janggal dalam waktu lama, penggunaan tenaga yang berlebihan dan gerakan berulang dalam waktu lama. Sehingga dampak yang akan muncul dari kegiatan tersebut adalah adanya keluhan *Musculoskeletal Disorders* (MSDs) yang dialami oleh para pekerja.

Setelah melakukan observasi dan wawancara di lapangan, diketahui CV. Kusuma Sari memiliki pekerja sebanyak 20 orang bagian produksi dan 4 orang sebagai supir. Proses produksi yang dilakukan CV. Kusuma Sari dari awal hingga akhir berjumlah 8 kegiatan. Adapun proses produksinya dimulai dengan penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pemotongan bahan baku, pencucian bahan baku, peracikan bumbu, pemasakan dan penghangatan makanan, pewadahan makanan, pengangkutan makanan dan pencucian peralatan masak.

Berdasarkan hasil data observasi dan wawancara juga diketahui bahwa pada proses produksi CV. Kusuma Sari ditemukan beberapa penyebab timbulnya keluhan *Musculoskeletal Disorders* (MSDs) yang dialami oleh pekerja. Keluhan MSDs paling banyak ditemukan pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses pemasakan dan penghangatan makanan, proses pewadahan makanan, dan terakhir proses pengangkutan makanan.



Gambar 1. 1 Membawa bahan baku ke ruang penyimpanan
Sumber: (CV. Kusuma Sari Snack & Catering)

Pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku terdapat 4 pekerja yang aktif dalam melakukan kegiatannya. Kegiatan yang dilakukan pada proses ini

yaitu penerimaan bahan baku dari *supplier* yang kemudian diangkat dan dipindahkan ke dalam gudang sekaligus dipisahkan sesuai jenisnya. Keluhan yang dirasakan oleh pekerja pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku yaitu munculnya rasa nyeri pada bagian lengan, punggung dan kaki akibat mengangkat bahan baku dari *supplier* dalam volume besar (5 hingga 25 kilogram) dan dalam waktu yang tidak menentu. Untuk jam kerja sendiri pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku cukup fleksibel karena pekerja pada proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku menunggu bahan baku dari *supplier* datang yang dalam rentan waktu 2 hari terdapat rata-rata 2-4 *supplier* datang ke CV. Kusuma Sari.

Kemudian untuk proses pemasakan dan penghangatan makan terdapat 4 pekerja. Kegiatan yang dilakukan pada proses ini yaitu pemasakan makanan dengan porsi besar yang dimasak pada wajan atau panci dengan diameter ± 60 cm. Keluhan yang dirasakan oleh pekerja pada proses pemasakan dan penghangatan makanan yaitu munculnya rasa nyeri pada bagian lengan, punggung dan kaki akibat memasak dalam volume besar (ratusan hingga ribuan) dan memasak makanan yang berbeda beda. Untuk jam kerjanya sendiri proses ini cukup fleksibel karena makanan yang dimasak maksimal sehari sebelum makanan dikonsumsi. Biasanya pada proses ini rata-rata diperlukan waktu sekitar 2 hingga 4 jam.

Lalu proses pewadahan makanan terdapat 8 pekerja. Kegiatan yang dilakukan pada proses ini yaitu makanan yang sudah matang diambil dari wajan atau panci dan dimasukkan ke dalam box atau dibungkus. Keluhan yang dirasakan oleh pekerja pada proses pewadahan makanan munculnya rasa nyeri pada bagian punggung dan kaki akibat berdiri dalam waktu yang lama dikarenakan volume pesanan yang banyak dan tidak disediakan alat bantu dalam proses pengerjaannya seperti kursi. Untuk jam kerjanya sendiri proses ini cukup fleksibel karena pewadahan dilakukan setelah makanan matang. Biasanya pada proses ini rata-rata diperlukan waktu sekitar 1 hingga 2 jam.

Terakhir pada proses pengangkutan makanan terdapat 4 pekerja. Kegiatan yang dilakukan pada proses ini yaitu nasi atau makanan yang telah dikemas berjumlah ratusan atau ribuan kemudian diangkat untuk dimasukkan ke dalam mobil

box dan diantar ke pabrik. Keluhan yang dirasakan oleh pekerja pada proses pengangkutan makanan munculnya rasa nyeri pada bagian lengan, punggung dan kaki akibat mengangkat ratusan atau ribuan nasi yang sudah dipisah dalam beberapa kontainer ke dalam mobil. Untuk jam kerjanya sendiri rata-rata diperlukan waktu sekitar 5 hingga 10 menit.

Tabel 1. 1 Hasil Observasi Kegiatan Dengan Keluhan MSDs

No	Tahap Kegiatan	Rincian Kegiatan	Keluhan MSDs
1.	Proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku	Penerimaan bahan baku dari <i>supplier</i> yang kemudian diangkat dan dipindahkan ke dalam gudang sekaligus dipisahkan sesuai jenisnya.	Rasa nyeri pada bagian lengan, punggung dan kaki.
2.	Proses pemasakan dan penghangatan makanan	Pemasakan makanan dengan porsi besar yang dimasak pada wajan atau panci dengan diameter ± 60 cm.	Rasa pegal dan nyeri pada bagian lengan, punggung dan kaki.
3.	Proses pewadahan makanan	Makanan yang sudah matang diambil dari wajan atau panci dan dimasukkan ke dalam box atau dibungkus.	Rasa pegal dan nyeri pada bagian punggung dan kaki.
4.	Proses pengangkutan makanan	Nasi yang telah dikemas berjumlah ratusan atau ribuan kemudian diangkut untuk dimasukkan ke dalam mobil box dan diantar ke pabrik.	Rasa pegal dan nyeri pada bagian tangan, punggung dan kaki.

Sumber: (CV. Kusuma Sari Snack & Catering)

Sehingga diperlukan tindakan yang tepat guna mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan analisa postur kerja terhadap keluhan *musculoskeletal disorders* (MSDs) pada proses produksi dengan berpatokan pada hasil observasi yang telah dilakukan. Penelitian ini hanya berfokus pada analisa postur kerja pada proses produksi.

1.2 Perumusan Masalah

Salah satu aspek lancarnya sistem kerja manusia yaitu penerapan postur kerja yang baik. Apabila dalam penerapan postur kerja tidak dilakukan secara sempurna, maka akan menimbulkan gangguan atau keluhan *musculoskeletal disorders* (MSDs) pada tubuh manusia. Sehingga dapat ditentukan perumusan masalah pada CV. Kusuma Sari pemberian usulan perbaikan postur kerja yang efektif dan dapat

digunakan untuk mengurangi keluhan MSDs bagi para pekerja sehingga tidak terjadi postur janggal kembali.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar tujuan awal penelitian tidak menyimpang maka dilakukan pembatasan masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian dilaksanakan selama 4 bulan terhitung sejak tanggal 1 Juni 2020 - 1 Oktober 2020.
2. Penelitian hanya dilakukan di CV. Kusuma Sari unit produksi.
3. Data yang digunakan merupakan data hasil penelitian dari perusahaan yang terdiri dari observasi, *interview* atau wawancara, data dari perusahaan dan dokumentasi mengenai postur kerja, resiko postur kerja dan *musculoskeletal disorders* (MSDs) yang dilakukan di CV. Kusuma Sari unit produksi.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dilakukannya penelitian pada CV. Kusuma Sari unit produksi yaitu untuk mengetahui bagaimana usulan perbaikan postur kerja yang efektif dan dapat digunakan untuk mengurangi keluhan MSDs bagi para pekerja sehingga tidak terjadi postur janggal kembali.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
 - Memberikan wawasan terkait kesehatan keselamatan kerja mengenai postur kerja pada aktivitas produksi di perusahaan.
 - Memberikan kenyamanan kepada pekerja dalam bekerja untuk hasil yang optimal.
 - Menambah wawasan mengenai faktor apa saja yang dapat menyebabkan keluhan MSDs pada pekerja.

2. Bagi Peneliti

- Menambah wawasan terkait kesehatan keselamatan kerja mengenai postur kerja.
- Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman terkait postur kerja yang baik dan benar serta keluhan *musculoskeletal disorders* (MSDs).

3. Bagi Institusi Pendidikan

- Menjadi referensi mengenai postur kerja dan keluhan *musculoskeletal disorders* (MSDs) pada pekerja untuk semua kalangan khususnya mahasiswa yang mengambil tema yang sama.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian yang digunakan dalam tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada pendahuluan membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Pada tinjauan pustaka dan landasan teori berisikan tentang referensi dari buku maupun jurnal dan teori-teori yang menjadi pedoman penelitian ini berupa tinjauan pustaka, landasan teori, hipotesa serta kerangka teoritis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada metode penelitian membahas tentang pengumpulan data serta teknik-teknik pengumpulannya, pengujian hipotesa, metode analisis, pembahasan, penarikan kesimpulan dan diagram alir yang akan digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang diteliti.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada hasil penelitian dan pembahasan membahas tentang hasil penelitian dari pengumpulan data dan pengolahan data serta analisa dan interpretasi sekaligus pembuktian hipotesa.

BAB V PENUTUP

Pada penutup berisi tentang kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan dan saran yang berisi usulan perbaikan untuk perusahaan.

