

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng. Buah pisang yang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang sudah tua, pada *Home Industri Keripik Pisang Ibu Hastuti*, beliau menggunakan pisang kepok. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan. Keripik pisang juga merupakan salah satu keripik yang bahan bakunya menggunakan buah dan yang paling populer dari pada keripik yang menggunakan bahan buah lainnya, dikarenakan rasanya yang manis dan juga bisa dibuat gurih sesuai dengan keinginan. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi rasa atau tekstur keripik pisang itu sendiri, seperti potongan yang tidak terlalu tipis, waktu menggoreng yang pas dan cara mengaduk agar tidak merusak irisan pisang saat digoreng.

Pada *Home Industri Keripik Pisang Ibu Hastuti* ini Ibu Hastuti melakukan proses produksi 3 kali dalam 1 minggu atau lebih tergantung dengan pesanan para pelanggannya. Setiap kali produksi keripik pisang Ibu Hastuti melakukan produksi keripik pisang menggunakan pisang sebanyak 4 tandan, dimana setiap tandannya terdapat 10 sisir pisang, dan pada setiap sisir memiliki 20 buah pisang yang digunakan untuk pembuatan keripik pisang, dapat dikatakan pada setiap produksi Ibu Hastuti menggunakan sebanyak kurang lebih 800 buah pisang, dimana setiap pisangnya dirajang 1 per 1 secara manual menggunakan alat Pemotong tangan yang dapat memakan waktu hingga 2 jam dan proses penggorengan pada wajan yang dapat memakan waktu hingga 3 jam. Dapat dikatakan, pekerja akan berdiri selama kurang lebih 5 jam saat proses produksi, tetapi terkadang pekerja meninggalkan stasiun kerja pada saat penggorengan karena harus melakukan penirisan, penimbangan dan terkadang karena kelelahan. Dan dikarenakan para pekerja harus merajang setiap pisang secara individual menggunakan alat Pemotong manual selama kurang lebih 2 jam untuk 800 pisang maka hasil yang didapat terkadang kurang seragam hingga hasil pisang yang dirajang kurang memuaskan.

Situasi kerja ini dapat mempengaruhi efisiensi, efektivitas dan produktivitas pekerja pada saat produksi dan setelah produksi dikarenakan sistem kerja, sikap dan posisinya yang kurang ergonomis. Studi yang dilakukan untuk peningkatan produktivitas pada *Home Industri Ibu Hastuti* ini adalah Studi gerak dan waktu karena sebuah pekerjaan dapat dikatakan efektif serta efisien apabila sistem kerjanya terkoordinir antara satu dengan lainnya, sehingga dapat memudahkan pekerja. Studi

ini mengidentifikasi pekerja dari gerakan – gerakan yang dilakukan oleh pekerja , karena pekerja sering melakukan gerakan yang kurang efektif dimana gerakan itu akan menambah waktu kerja dan mengurangi efisiensi saat bekerja. Sehingga diperlukannya suatu sistem atau metode kerja yang sebisa mungkin mengefektifkan semua gerakan pekerja sehingga produktivitas dapat meningkat dan mengurangi kelelahan pada pekerja. Pada sebuah sistem kerja dan studi ini juga dibutuhkan pengukuran waktu untuk menentukan produktivitas pekerja. Manusia , mesin , peralatan dan lingkungan pekerjaan harus diperhatikan baik – baik karena setiap unsur memiliki keterkaitan satu sama lainnya , semua unsur ini merupakan bagian dari sebuah sistem kerja. Sistem kerja terbaik didapatkan dengan pengukuran kerja yang mencakup pengukuran waktu, tenaga , efisiensi pekerja terhadap lingkungan fisik , psikologis dan sosiologis.

Metode kerja ini perlu dipelajari agar pekerja dapat bekerja lebih efektif sehingga dapat mengurangi kelelahan kerja dan menghindari masalah – masalah kesehatan yang tidak diinginkan seperti nyeri sendi , otot , dan untuk mendapatkan sistem kerja yang lebih baik dan nyaman untuk pekerja. Sistem kerja dan metode kerja merupakan suatu hal yang perlu diperhatikan agar mendapatkan hasil yang terbaik bagi para pekerja. Menemukan kekurangan , masalah , menguraikan permasalahan dan memberikan solusi yang baik merupakan tahapan dalam memperbaiki kondisi kerja yang ada. Penentuan waktu Standar dari setiap bagian kerja akan menghasilkan suatu metode kerja yang baik. Proses produksi dilakukan untuk menghasilkan produk yang diinginkan oleh produsen karena itu diperlukan suatu metode kerja yang baku dalam proses Pematangan pisang sebelum digoreng.

Tahapan Pematangan pisang merupakan salah satu tahapan utama dalam proses produksi keripik pisang , karena proses ini menentukan kualitas keripik pisang , seperti yang sudah dijelaskan kualitas keripik pisang dapat ditentukan oleh beberapa faktor salah satunya ada ketebalan pisang itu sendiri. Tahap penggorengan merupakan tahap utama lainnya yang sangat berpengaruh dalam mendapatkan kualitas keripik pisang yang diinginkan. Untuk mengurangi permasalahan – permasalahan yang ada pada sebuah *Home Industri* , serta mendapatkan hasil keripik pisang terbaik diperlukan adanya teknologi tepat guna pada 3 tahapan utama yang ada yaitu pengirisan , penggorengan dan penirisan dengan menggabungkan 3 tahapan tersebut menjadi 1 bagian *Home Industri* Ibu Hastuti dapat memperoleh sistem kerja yang jauh lebih ergonomis.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan , maka penelitian ini mengambil judul **STUDI GERAK DAN WAKTU UNTUK PERBAIKAN METODE KERJA PADA PEKERJA BAGIAN PEMOTONGAN, PENGGORENGAN DAN PENIRISAN KERIPIK PISANG (Studi *Home Industri* Keripik Pisang Ibu Hastuti)**”

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang ada pada *Home Industri* Ibu Hastuti maka permasalahan yang akan disusun dalam tugas akhir ini adalah :

- Bagaimana cara untuk memperbaiki sistem dan metode kerja pada proses produksi pemotongan, penggorengan dan penirisan keripik pisang ?

1.3. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan pengembangan alat Pemotong dan penggoreng keripik pisang ialah sebagai berikut :

- Memperbaiki sistem dan metode kerja pada proses produksi Pemotongan, penggorengan dan penirisan keripik pisang.

1.4. MANFAAT PENELITIAN

- Memberikan solusi untuk permasalahan proses produksi keripik pisang yang tidak sesuai dengan kaidah ergonomi dan posisi kerja
- UMKM dapat menggunakan mesin yang membantu meringankan serta mempercepat kerja Pemotongan pisang.
- Memberikan pengalaman bagi peneliti untuk memperbaiki dan menyelesaikan masalah di UMKM khususnya di bagian perbaikan sistem dan metode kerja.

1.5. BATASAN MASALAH

- Objek penelitian dari permasalahan ini adalah pekerja yang melakukan proses produksi keripik pisang pada *Home Industri* Keripik Pisang Ibu Hastuti.
- Sistem dan metode kerja yang akan diteliti hanya terfokus pada proses produksi bagian Pemotongan, penggorengan dan penirisan keripik pisang.
- Perancangan ini dibuat khusus dengan menggunakan kaidah ergonomi dan dengan objek penelitian yang spesifik.