

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sentra Ayam Goreng Kalasan merupakan salah satu potensi industri di Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang terletak di Pedukuhan Bendan. Berdasarkan data yang dihimpun hingga Februari 2017, *home industry* yang masih aktif dalam kegiatan produksi terhitung sejak bulan Februari 2017 dan berada di bawah naungan Paguyuban Sentra Industri Kalasan berjumlah 25. Ciri khas dari ayam goreng yang diproduksi oleh Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan adalah kremes yang terbuat dari tepung kanji.

Kegiatan produksi ayam goreng kalasan secara umum dilakukan oleh seluruh *home industry* yang melibatkan pekerja terdiri dari beberapa proses yaitu pencucian ayam, pembuatan bumbu, penataan ayam dalam wajan untuk proses pengungkepan, pembuatan sambal, pengemasan sayur lalapan, dan penggorengan kremes serta ayam. Dalam rangkaian proses tersebut, berdasarkan pengamatan awal pada 25 *home industry*, 84% *home industry* menyatakan signifikansi waktu proses kegiatan menggoreng sedangkan 16% *home industry* menyatakan signifikansi waktu proses kegiatan mencuci ayam. Berdasarkan keluhan pekerja pada sentra tersebut maka kegiatan menggoreng merupakan kegiatan yang membutuhkan waktu proses terlama.

Perhitungan waktu proses dilakukan untuk membuktikan secara kuantitatif bahwa kegiatan menggoreng memiliki waktu proses yang lama. Pada Sentra Industri Ayam Goreng Kalasan, seluruh *home industry* memiliki proses produksi yang mirip. Pengukuran waktu siklus setiap elemen proses produksi dilakukan di salah satu *home industry* yaitu Ayam Goreng Mbak Utami yang memiliki jumlah karyawan satu orang. Hasil pengukuran waktu menunjukkan total waktu proses untuk memproduksi 25 ekor ayam goreng adalah 281,22 menit. Proses mencuci ayam membutuhkan 20,29% dari total waktu proses, proses membuat bumbu membutuhkan 4,86% dari total waktu proses, proses menggoreng kremes membutuhkan 19,20% dari total waktu proses, proses menggoreng ayam membutuhkan 51,56% dari total waktu proses, dan proses menata ayam dalam wajan untuk proses pengungkepan membutuhkan 4,08% dari total waktu proses.

Kegiatan menggoreng memerlukan keikutsertaan pekerja secara penuh, sehingga jika waktu proses kegiatan menggoreng lama maka pekerja cenderung bekerja dengan postur kerja yang sama dalam durasi yang lama. Pekerja yang bekerja dengan postur kerja statis dalam durasi lama ini menimbulkan terjadinya rasa sakit atau tidak nyaman pada bagian tubuh pekerja. Keluhan rasa sakit atau tidak nyaman tersebut merupakan indikasi adanya bahaya *Musculoskeletal Disorders*.

1.2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat berdasarkan pada penelitian ini adalah bagaimana menyusun model pengendalian *Musculoskeletal Disorders* yang tepat agar dapat meminimalkan terjadinya *Musculoskeletal Disorders* pada aktivitas menggoreng?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai melalui penelitian ini adalah menyusun model pengendalian *Musculoskeletal Disorders* yang tepat berdasarkan analisis yang telah dilakukan agar dapat meminimalkan terjadinya *Musculoskeletal Disorders* pada aktivitas menggoreng.

1.4. Batasan Masalah

Batasan merupakan sebuah ruang lingkup suatu kejadian. Batasan dalam suatu penelitian merupakan hal yang penting agar analisis permasalahan pada sistem tidak terlalu luas dan terarah. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a. Periode pengambilan data pada periode bulan Maret 2017.
- b. *Home industry* yang diambil sebagai sampel adalah *home industry* yang aktif memproduksi selama satu bulan terakhir terhitung sejak Februari 2017 sebanyak 25 *home industry*.
- c. Responden adalah pekerja yang melakukan aktivitas menggoreng selama satu bulan terakhir terhitung sejak Februari 2017.