

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Gambaran proses kerja di Zafira Chicken *Home* industri pada proses pengayakan yang memiliki tingkat resiko ergonomi pada postur pekerja berdasarkan REBA meliputi postur leher, punggung, lengan atas, lengan bawah dan pergelangan tangan. Berdasarkan gambar tersebut didapat final REBA sebesar 7 pada proses pengayakan yang dapat didefinisikan nilai pada tabel 2.4 tindakan REBA sebesar 4-7 “dibutuhkan investigasi yang lebih jauh dan perubahan postur kerja secepatnya”.
2. Penelitian ini telah menghasilkan alat bantu mesin pengayak otomatis yang ergonomi, berdasarkan perhitungan antropometri yang sudah dilakukan rancangan keseluruhan agar dapat memperbaiki postur tubuh dan mengurangi kelelahan. Sebagai berikut :
 - a. Rancangan mesin pengayak ini dengan menggunakan mesin elektro motor yang berkecepatan 40 - 800 rpm untuk mempercepat pekerjaan. Dibantu dengan v-belt untuk menghubungkan mesin dengan gerigi-gerigi yang akan berputar sehingga alat pengayak bergetar dengan baik tinggi mesin dan lebar mesin disesuaikan dengan antropometri yang sudah di teliti supaya operator bekerja dengan nyaman dan efisien.
 - b. Untuk bahan mesin pengayak ini menggunakan stenlis agar aman digunakan pada tepung karena tidak mudah karat dan juga bahannya benar-benar kuat.
 - c. Posisi yang dilakukan pekerja pada proses ini adalah posisi leher membentuk sudut 8° postur punggung pekerja netral karena sudah diukur dengan antropometri dengan bertumpu pada kedua kaki yang

nyaman. Posisi lengan atas membentuk 13° , lengan bawah membentuk sudut 26° dan pergelangan tangan membentuk 4° .

5.2 Saran

1. Sebaiknya perusahaan ini menerapkan hasil dari penelitian, yaitu sebuah alat bantu mesin pengayak otomatis yang sudah dibuat dengan pengukuran dimensi tubuh pekerja dan dapat mengurangi keluhan rasa sakit oleh pekerja selama ini.
2. Perlu adanya perbaikan posisi kerja yang ergonomis pada proses pengayakan tersebut, agar pekerja tidak mengalami keluhan rasa sakit yang berulang kali.

