

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian usulan tingkat resiko ergonomi berdasarkan aspek pekerjaan pada pekerja di Cv Ries Bakery, maka dapat diambil kesimpulan yaitu :

1. Gambaran proses kerja pada di Cv Ries Bakery pada bagian adonan terdiri dari 4 tahapan kegiatan yaitu mengaduk adonan, menghaluskan adonan, menimbang adonan, memotong adonan.  
Pada proses mengaduk adonan, menghaluskan adonan, menimbang adonan, memotong adonan, postur tubuh yang paling dominan digunakan dan memiliki tingkat resiko ergonomi berdasarkan *Rapid Entire Body Assessment* meliputi postur leher, punggung, lengan atas, lengan bawah. Tingkat resiko berdasarkan *Rapid Entire Body Assessment* pada proses mengaduk adonan dengan posisi membungkuk dalam kategori resiko tinggi berskor 10 Sedangkan, pada proses menghaluskan adonan, memotong adonan dalam kategori resiko sedang berskor 5 dan menimbang adonan kategori Rendah berskor 2.
2. menggunakan alat bantu untuk mengaduk adonan berdasarkan perhitungan antropometri yang sudah dilakukan Rancangan Keseluruhan agar mengurangi posisi bungkuk pada operator, mengurangi waktu pekerjaan, mempermudah jangkauan lengan dan yang terutama mengurangi kelelahan.

#### **5.2 Saran**

1. Pada proses menghaluskan adonan, menimbang adonan, memotong adonan disarankan tinggi posisi meja harus disesuaikan dengan tinggi dan jangkauan pada antropometri pekerja.

2. Saat mengaduk adonan, seharusnya menggunakan wadah adonan yang memiliki desain tinggi dan jangkauan yang baik untuk meminimalisir resiko ergonomi.

