

BAB I. PENDAHULUAN

Industri pengolahan makanan di Indonesia, sekarang ini mengalami perkembangan yang pesat. Khususnya bagi industri pembuatan Tahu yang memiliki pangsa pasar lokal dan regional. Industri seperti ini tentunya harus memiliki spesifikasi kualitas produk yang baik, dalam artian baik dimata para konsumennya. Untuk menghasilkan produk yang memiliki kualitas baik tentunya diperlukan SDP (Sumber Daya Perusahaan) ditunjang efisiensi dan efektivitas dari sumber daya tersebut. SDP perusahaan biasanya berupa: modal/saham, fasilitas produksi, tenaga kerja (SDM), dan seluruh aset yang dimiliki oleh perusahaan.

Wilayah Purwogondo Kartasura memiliki 26 industri Tahu yang tersebar dalam 4 RT, untuk dapat mempertahankan usahanya dari berbagai pesaing, maka perusahaan tersebut berinisiatif memperbaiki proses produksi yang sebelumnya kurang diperhatikan.

Banyaknya tuntutan terhadap permintaan produk Tahu terkadang tidak dapat dipenuhi seluruhnya oleh perusahaan dikarenakan SDP khususnya peralatan kerja yang dimiliki kurang menunjang kegiatan produksi. Masalah ini timbul karena peralatan kerja yang ada tidak sesuai dengan kapasitas kerja dari pekerja sehingga menimbulkan suatu interaksi yang tidak serasi antara peralatan kerja dengan pekerja. Ketidakserasian ini menimbulkan suatu dampak yaitu aktivitas kerja yang dilakukan tidak optimal, dalam artian pekerja banyak melakukan sikap kerja (metode kerja) yang tidak sesuai dengan aktivitas pekerjaannya.

Adapun dampak dari ketidakserasian interaksi ini berujung pada waktu penyelesaian suatu produk akibat antara pekerja satu dengan pekerja yang lain mempunyai kapasitas kerja yang berbeda dengan peralatan dan metode kerja yang mereka gunakan.

Untuk menyikapi hal tersebut maka perlu dilakukan suatu perancangan peralatan dan pengembangan terhadap metode dan peralatan kerja yang ditinjau dari aspek ergonomi yang memungkinkan pekerja dapat bekerja dengan aman dan nyaman sehingga produktivitas dapat terpenuhi secara efektif dan efisien.