

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) ialah suatu aktivitas usaha yang dikelola secara pribadi atau bidang usaha yang selaras dengan kriteria usaha dalam cakupan kecil maupun cakupan mikro [1]. UMKM dibagi berdasarkan modal usaha dan hasil penjualan. UMKM terbagi ke dalam beberapa jenis yang terdiri dari usaha makanan/minuman, usaha pakaian dan usaha dalam bidang pertanian [2]. Data terakhir yang didapat pada Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, UMKM di Indonesia memiliki jumlah unit usaha sebesar 65.465.497 unit [3] sedangkan jumlah UMKM di Bandar Lampung sebesar 46.324.000 unit [4].

UMKM Keripik Singkong Ayang merupakan salah satu UMKM yang berada di Bandar Lampung. UMKM Keripik Singkong Ayang bergerak pada industri olahan makanan dengan memproduksi keripik singkong. Proses produksi yang dilalui untuk menghasilkan produk tersebut adalah dengan melakukan kegiatan mengupas, mencuci, menyerut, menggoreng, membumbui, dan mengemas. Dalam memproduksi keripik singkong, UMKM ini memiliki sebelas pekerja untuk membantu menjalankan usaha UMKM Keripik Singkong Ayang. UMKM Ayang menjual produknya ke seluruh wilayah di Sumatera dan Jakarta. Dalam sehari, UMKM ini harus menghasilkan sebanyak lebih dari 300 kg keripik singkong untuk mencapai target permintaan konsumen. Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Keripik Singkong Ayang, permintaan akan keripik singkong pada UMKM tersebut mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal tersebut ditandai dengan meningkatnya hasil penjualan UMKM Keripik Singkong Ayang. Pemilik UMKM Keripik Singkong Ayang mengatakan bahwa hasil penjualan pada tahun 2020 adalah sebesar ±1,5 miliar dan pada tahun 2021 sebesar ±2 miliar. Hal tersebut menyebabkan pekerja harus melakukan proses produksi setiap hari.



(a)

(b)

Gambar 1. 1 Kegiatan menyerut singkong (a) dan menggoreng singkong (b)

Kegiatan produksi keripik singkong dilakukan oleh UMKM tersebut mulai pukul 08.00-16.00, kurang lebih selama delapan jam per hari dari Senin-Sabtu dan dilakukan secara konvensional. Berdasarkan Gambar 1(a) dan 1(b) ditunjukkan representasi dari beberapa kegiatan pada proses produksi keripik singkong. Terlihat melalui Gambar tersebut pekerja melakukan aktivitasnya dengan postur tubuh yang canggung sehingga dapat menimbulkan beberapa keluhan sakit pada pekerja. Saat proses wawancara bersama pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang, disampaikan beberapa keluhan sakit di bagian tubuh pekerja, seperti pada pergelangan tangan, punggung, bahu dan leher. Keluhan yang disampaikan dapat disebabkan oleh kegiatan berulang yang dilakukan secara berkepanjangan oleh pekerja dan posisi postur tubuh pekerja yang canggung. Postur kerja pekerja tersebut dapat dipengaruhi oleh alat-alat yang digunakan dan sistem kerja yang tidak sesuai. Proses produksi yang dilakukan hampir setiap hari dengan durasi waktu yang lama dan menggunakan cara tersebut dapat menimbulkan keluhan penyakit pada pekerja dan dapat memicu resiko cedera pada otot atau sistem *musculoskeletal*.

Musculoskeletal disorders merupakan suatu perasaan sakit yang dikeluhkan oleh pekerja pada bagian otot rangka atau skeletal. Keluhan tersebut dimulai dari keluhan tidak sakit sampai sangat sakit. Penyebab dapat terjadinya penyakit *musculoskeletal disorders* adalah pekerjaan atau kegiatan yang berulang dan postur kerja yang tidak mendukung pekerjaan dengan baik [5]. Postur kerja adalah posisi

tubuh ketika sedang sedang bekerja [6]. Posisi tubuh ketika melakukan suatu pekerjaan secara umum terdiri dari bekerja dengan posisi duduk berdiri, posisi berdiri, dan posisi duduk [7]. Posisi tubuh dapat dipengaruhi oleh keadaan lingkungan tempat kerjanya. Ketika lingkungan tempat kerja yang ada tidak sesuai, maka akan menyebabkan ketidaknyamanan pada postur tubuh pekerja saat melakukan aktivitas.

Keluhan *musculoskeletal disorders* yang dialami pekerja secara terus menerus jika tidak ditangani dapat menghasilkan pengaruh yang yang tidak baik untuk kesehatan pekerja dan mengakibatkan pekerja tidak dapat mencapai target produksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Metode yang dapat digunakan dalam menganalisis keluhan tersebut adalah *Nordic Body Map* (NBM) dan *Quick Exposure Checklist* (QEC). NBM bertujuan guna mengetahui secara rinci keluhan sakit atau gangguan pada tubuh yang dirasakan oleh pekerja. NBM dapat digunakan untuk mengetahui keluhan *musculoskeletal* pada pekerja [8]. QEC bertujuan untuk menghindari *musculoskeletal disorders* yang disebabkan oleh postur kerja yang canggung, gerak berulang, gaya tekan, dan durasi pekerjaan [9]. Penelitian yang dilakukan oleh Zen [10] pada UMKM produksi olahan keripik singkong didapatkan nilai NBM sebesar 57,1% dan nilai postur kerja menggunakan metode QEC sebesar 57,1%, kedua persentase tersebut merupakan kategori tinggi sehingga diperlukan perubahan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa penggunaan metode NBM dan QEC memiliki keterkaitan hubungan dalam hal untuk mengetahui bagaimana suatu postur kerja dan keluhan *musculoskeletal* pada pekerja. Melalui penelitian tersebut, maka akan dilakukan identifikasi terkait keluhan mengenai postur kerja pada pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang, menganalisis kondisi postur kerja pekerja UMKM Keripik Singkong Ayang, dan memberikan usulan perbaikan yang dapat diberikan untuk UMKM Keripik Singkong Ayang. Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Postur Kerja pada Pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang dengan Menggunakan *Quick Exposure Checklist*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut ini merupakan rumusan masalah pada penelitian yang berjudul “Analisis Postur Kerja pada Pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang dengan Menggunakan *Quick Exposure Checklist*”.

1. Bagaimana tingkat keluhan MSDs pada pekerja UMKM Keripik Singkong Ayang?
2. Bagaimana level risiko dari kondisi postur kerja pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang?
3. Bagaimana usulan perbaikan yang dapat diberikan untuk UMKM Keripik Singkong Ayang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut ini merupakan tujuan dari penelitian yang berjudul “Analisis Postur Kerja pada Pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang dengan Menggunakan *Quick Exposure Checklist*”.

1. Mengetahui tingkat keluhan MSDs pada pekerja UMKM Keripik Singkong Ayang.
2. Mengetahui level risiko dari kondisi postur kerja pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang.
3. Memberikan usulan perbaikan yang dapat diberikan untuk UMKM Keripik Singkong Ayang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang berjudul “Analisis Postur Kerja pada Pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang dengan Menggunakan *Quick Exposure Checklist*” ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi Organisasi

Memberikan informasi mengenai kondisi postur kerja pekerja dan usulan perbaikan dalam menangani keluhan disampaikan oleh disampaikan oleh pekerja

2. Bagi Peneliti

Meningkatkan pemahaman dan kemampuan peneliti dalam menganalisis postur kerja dan merekomendasikan saran perbaikan untuk mengurangi keluhan mengenai postur kerja pada pekerja.

1.5 Batasan Masalah

Batasan dari penelitian yang berjudul “Analisis Postur Kerja pada Pekerja di UMKM Keripik Singkong Ayang dengan Menggunakan *Quick Exposure Checklist*” ini adalah sebagai berikut.

1. Fokus pada penelitian ini adalah penanganan keluhan *musculoskeletal disorders*.
2. Penelitian dilakukan di UMKM Keripik Singkong Ayang.
3. Usulan perbaikan hanya dalam bentuk perancangan desain dan tidak sampai implementasi usulan.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab I menjelaskan tentang latar belakang dilakukannya penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian yang berdasarkan pada perumusan masalah, manfaat penelitian, batasan pada penelitian ini, asumsi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

BAB II membahas tentang tinjauan pustaka yang menjelaskan metode dan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian. Teori yang digunakan diantaranya adalah penjelasan mengenai ergonomi, biomekanika, postur kerja, *musculoskeletal* dan metode-metode yang digunakan pada penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

BAB III membahas mengenai alur penelitian dan penjelasan mengenai alur penulis melakukan penelitian. Alur penelitian dibuat dari awal hingga akhir penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

BAB IV ini berisikan data-data yang dibutuhkan pada penelitian dan kemudian dilakukan olah data untuk sehingga permasalahan dapat terselesaikan.

BAB V PEMBAHASAN DAN ANALISIS

BAB V menjelaskan tentang hasil dari pengolahan data dan melakukan analisis mengenai usulan perbaikan pada UMKM Keripik Singkong Ayang

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI adalah bagian akhir dalam penulisan laporan penelitian ini. Bab ini berisi tentang kesimpulan yang menjawab tujuan penelitian serta saran yang dapat diberikan penulis kepada organisasi maupun penelitian mendatang.