

## **ANALISIS POSTUR KERJA PEMBUATAN OLAHAN SALAK “SARISA MERAPI” MENGGUNAKAN REBA dan OWAS**

Yonathan Ekaristiawan N<sup>1</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2</sup>, Novita Erma K<sup>2</sup>

### **INTISARI**

Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah penghasil Salak Pondoh ke-3 terbesar di DI Yogyakarta setelah Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel. Sarisa Merapi merupakan sebuah unit usaha yang mengolah berbagai olahan makanan yang berbahan dasar salak. Proses pengolahan salak di Sarisa Merapi masih banyak dilakukan secara manual, hanya bagian pengemasan saja yang dibantu dengan tenaga mesin. Dikarenakan pengerjaannya yang masih manual, perlu dilakukan penelitian analisis postur dari pekerja pengolahan salak ini untuk mengetahui resiko yang dialami pekerja.

Pada penelitian ini proses pembuatan olahan salak yang diteliti adalah pada pembuatan manisan salak dan sari buah salak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu REBA (*Rapid Entire Body Assessment*) dan OWAS (*Ovako Work Posture Analysis System*). Data REBA dan OWAS yang diambil adalah berupa data foto/gambar. Selain menggunakan REBA dan OWAS, dalam penelitian ini juga menggunakan Kuesioner NBM (*Nordic Body Map*) yang digunakan untuk mengetahui perubahan tingkat rasa sakit yang dialami pekerja.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bagian punggung dan pinggang mengalami perubahan tingkat rasa sakit yang paling besar dibandingkan bagian tubuh lainnya. Hal ini dapat dilihat dari hasil penilaian menggunakan REBA nilai setiap postur paling besar disebabkan karena posisi/postur punggung yang tidak ideal. Pada kuesioner NBM juga menunjukkan pada bagian punggung dan pinggang inilah yang paling besar tingkat perubahan rasa sakitnya pada tiap pekerja. Hasil penilaian menggunakan OWAS menunjukkan empat kegiatan beresiko kecil dan satu kegiatan tidak memiliki resiko MSDs.

Kata Kunci: Postur, REBA, NBM, OWAS, Olahan salak

## **POSTURE ANALYSIS OF SNAKE FRUIT PROCESSING in “SARISA MERAPI” USING REBA and OWAS**

Yonathan Ekaristiawan N<sup>1</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2</sup>, Novita Erma K<sup>2</sup>

### **ABSTRACT**

Pakem sub-district, in Sleman District is third biggest sub-district that produce Salak Pondoh after Turi sub-district and Tempel sub-district in Special Region of Yogyakarta. Sarisa Merapi is a Small Medium Enterprise (SME/UKM) that produce vary of processed foods made from snakefruit. The snakefruit processing in Sarisa Merapi mostly done manually, only the packaging process is processed by sealing machine. Therefore it is necessary to conduct a posture analysis research of the salacca processing workers to determine the risks occurred at work.

In this research, the process of making snake fruit processed was studied in the making of snake fruit manisan (manisan salak) and snake fruit syrup (sari buah salak). The methods used in this study were REBA and OWAS. REBA and OWAS data was taken in the form of photo/image data. Nordic Body Map Questionnaire also applied in this research to determine changes in pain levels experienced by workers.

The result of this study shows that the back and waist area experience the greatest change in pain levels compared to the other body parts. This can be seen from their results of the REBA Assesment, the score of each posture is mostly caused by the back position that's is not ideal. The NBM questionnaire also showed that the back and waist were the greatest change in pain levels for each workers. OWAS assessment shows four of the activity with low risk and one activity with no risk of MSDs.

**Keywords :** Posture, REBA, NBM, OWAS, Snake fruit processing.

---

<sup>1</sup> College student of the Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada.

<sup>2</sup> Lecturer of the Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada.