



UNIVERSITAS INDONESIA

**“ RISIKO MSDs PADA PEKERJA *CATERING*
di PT. PUSAKA NUSANTARA JAKARTA TAHUN 2008”**

SKRIPSI

**OLEH :
MUGI NURSATYA
NPM : 1004001133**

**UNIVERSITAS INDONESIA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
DEPARTEMEN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA
2008**



UNIVERSITAS INDONESIA

**“ RISIKO MSDs PADA PEKERJA *CATERING*
di PT. PUSAKA NUSANTARA JAKARTA TAHUN 2008”**

SKRIPSI

Skripsi ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Kesehatan Masyarakat

OLEH :
MUGI NURSATYA
NPM : 1004001133

UNIVERSITAS INDONESIA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
DEPARTEMEN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA
2008

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung yang sudah banyak memberikan dukungan kepada penulis.

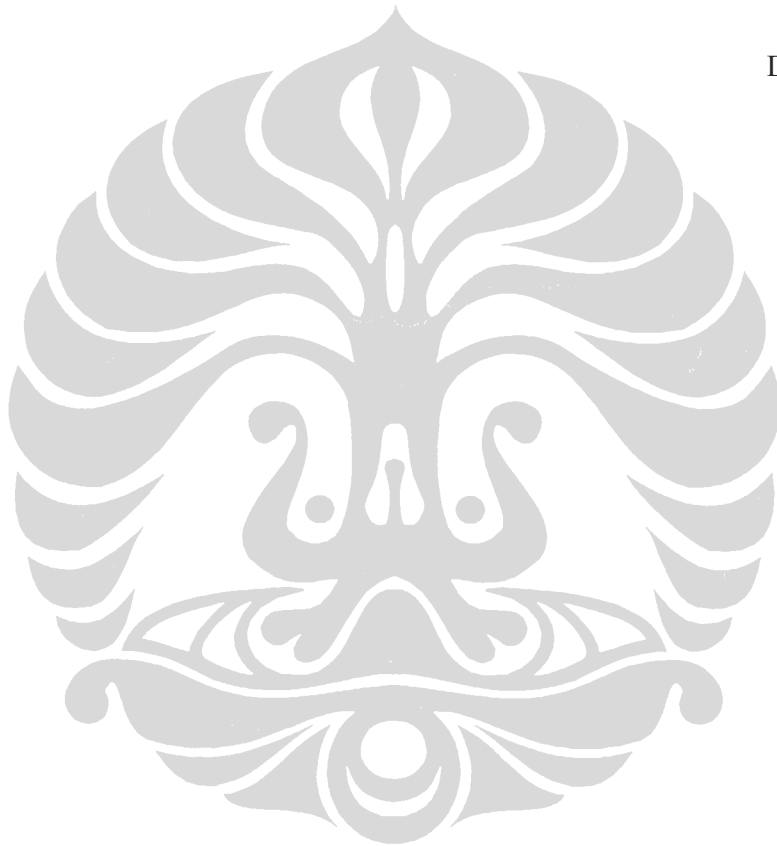
Terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan adikku atas dukungan dan nasihat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
2. Bapak dr.Izhar M Fihir, MPH, MOH selaku pembimbing skripsi yang sudah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pembuatan skripsi ini
3. Ibu Indri Hapsari, SKM, MKKK terima kasih atas saran, kritik dan kesediannya menjadi penguji skripsi saya
4. Ibu Yuni Kusminanti, SKM, Msi terima kasih atas saran, kritik dan kesediannya menjadi penguji skripsi saya
5. Rekan-rekan di PT. Pusaka Nusantara yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengambil data
6. Febi, Fifi, Intan dan Ocha yang telah mendukung penulis selama kuliah hingga selesainya skripsi ini,
7. Teman-teman yang membantu selama penyelesaian skripsi ini, Ani, Fajar, Fani, Aci, Dieta.
8. Seluruh teman-teman di jurusan K3 dan reguler Fakultas Kesehatan Masyarakat angkatan 2004

Serta semua pihak secara langsung maupun tidak langsung yang turut membantu dalam pembuatan skripsi ini. Penulis menyadari kemampuan dan pengalaman penulis sangat terbatas maka dari itu masih banyak kesalahan-kesalahan baik dari segi pembahasan maupun penulisan.

Depok, Desember 2008

Penulis



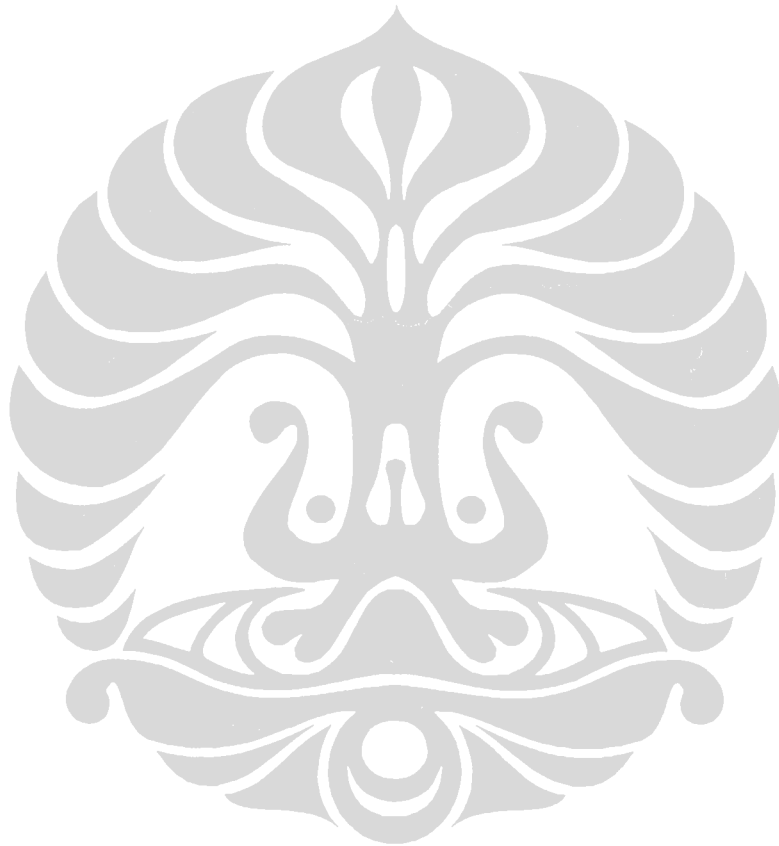
DAFTAR ISI

Abstraksi	
Daftar Riwayat Hidup	
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel	vi
Daftar Gambar	vii
Daftar Grafik	vii
Daftar Lampiran	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Pertanyaan Penelitian	5
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5. Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Manfaat Untuk Penulis	6
1.5.2 Manfaat Untuk Perusahaan	6
1.5.3 Manfaat Untuk Akademik Universitas	6
1.6. Ruang Lingkup	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	

2.1.	Ergonomi.....	8
2.1.1.	Antropometri.....	8
2.1.1.1.	Ukuran Meja Kerja dan Tempat Duduk.....	9
2.1.2.	Biomekanik.....	11
2.2.	Pengertian MSDs.....	12
2.3.	<i>Material Manual Handling</i>	15
2.3.1.	Pengertian <i>Material Manual Handling</i>	15
2.3.2.	Faktor-faktor Risiko <i>Material Manual Handling</i> terhadap MSDs.....	15
2.3.3.	Pekerjaan Pelayanan Makanan yang Berisiko Terhadap MSDs.....	24
2.4.	Metode-metode Ergonomi.....	26
2.5.	Metode Penilaian Ergonomi <i>Rapid Entire Body Assesment</i> (REBA).....	29
2.5.1.	Prosedur Penilaian REBA.....	30
2.5.2.	Reliabilitas dan Validitas.....	34
2.5.3.	Alasan Penggunaan Metode REBA.....	34
BAB 3	KERANGKA KONSEP	
3.1.	Kerangka Teori.....	36
3.2	Kerangka Konsep.....	37
3.3.	Definisi Operasional.....	38
BAB 4	METODOLOGI PENELITIAN	
4.1.	Jenis Penelitian.....	42
4.2.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	42
4.3.	Objek Penelitian.....	42
4.4.	Pengumpulan Data.....	42
4.5.	Teknik Pengumpulan Data.....	43
4.6.	Instrumen Penelitian.....	43

4.7.	Pengolahan Data	44
4.8.	Analisa Data	44
BAB 5 GAMBARAN PERUSAHAAN		
5.1.	Profil Perusahaan	46
5.2.	Ruang Lingkup Kegiatan	46
5.3.	Tugas Pokok Cabang Jakarta	47
5.4.	Komposisi Karyawan	47
5.5.	Unit Produksi	48
5.6.	Alur Kegiatan Proses Produksi <i>Catering</i>	50
5.6.1.	Rincian Kegiatan Proses Produksi <i>Catering</i> PT. Pusaka Nusantara.....	50
BAB 6 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
6.1.	Keterbatasan Penelitian	53
6.2.	Durasi Pekerjaan	54
6.3.	Ukuran Tubuh Pekerja	58
6.4.	Penilaian REBA	62
6.4.1.	Tingkat Risiko Pekerjaan Berdasarkan Hasil Penilaian REBA	62
6.4.2.	Penilaian REBA saat memotong bahan	65
6.4.3.	Penilaian REBA saat mencuci bahan	69
6.4.4.	Penilaian REBA saat menggiling bahan	71
6.4.5.	Penilaian REBA saat memasak	72
6.4.6.	Penilaian REBA saat memindahkan makanan ke wadah.....	75
6.5.	Jumlah Keluhan MSD	78
BAB 8 KESIMPULAN DAN SARAN		
7.1.	Kesimpulan	82
7.2.	Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA

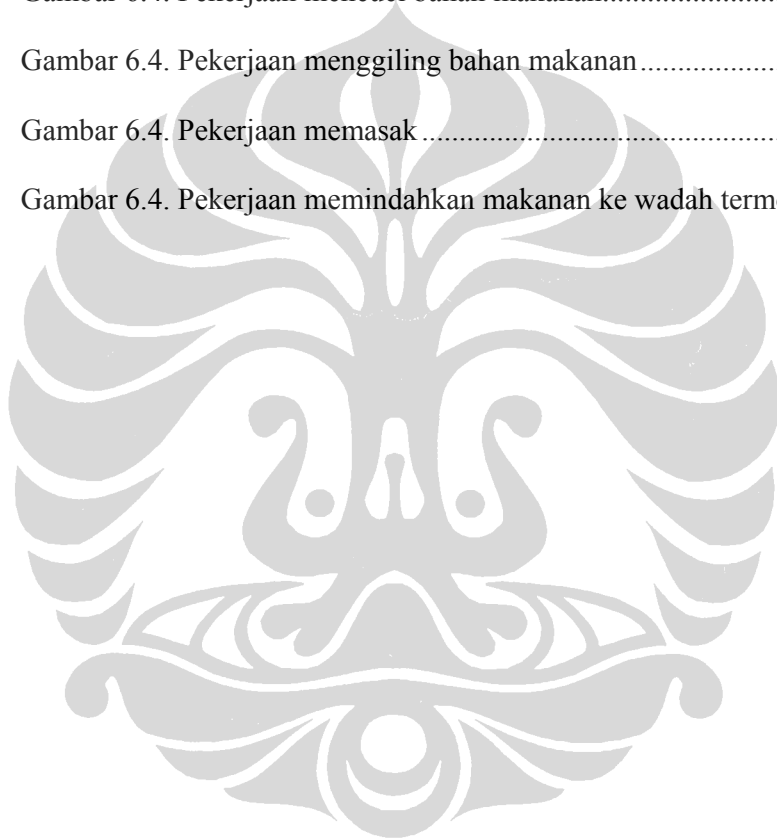


DAFTAR TABEL

Tabel 2.3. Faktor yang mempengaruhi postur rubuh	16
Tabel 2.3. Postur-postur janggal dan alokasi kemungkinan terjadinya sakit.....	17
Tabel 2.3 Tipe pekerjaan yang menyebabkan MSDs.....	19
Tabel 2.4. Perbandingan Metode-metode Penilaian Ergonomi	27
Tabel 2.5. Hasil perhitungan REBA	32
Tabel 5.6. Rincian kegiatan proses produksi catering PT. Pusaka Nusantara	36
Tabel 6.2. Distribusi Durasi Tahap-tahap Pekerjaan Pembantu Koki	53
Tabel 6.3. Distribusi Durasi Tahap-tahap Pekerjaan Koki Inti.....	54
Tabel 6.3. Ukuran Tubuh Koki Inti Pada Keadaan Berdiri.....	57
Tabel 6.3. Ukuran Tubuh Pembantu Koki Pada Keadaan Duduk.....	58
Tabel 6.4. Tingkat Risiko Berdasarkan Tabel REBA.....	61
Tabel 6.4. Penilaian REBA pada pekerjaan memotong bahan makanan.....	66
Tabel 6.4. Penilaian REBA pada pekerjaan mencuci bahan makanan	68
Tabel 6.4. Penilaian REBA pada pekerjaan menggiling bahan makanan.....	70
Tabel 6.4. Penilaian REBA pada pekerjaan memasak.....	72
Tabel 6.4. Penilaian REBA pada pekerjaan memindahkan makanan ke wadah.....	75
Tabel 6.5. Jumlah Keluhan Pekerja.....	76
Tabel 6.5. Distribusi Keluhan pada Bagian Tubuh.....	79

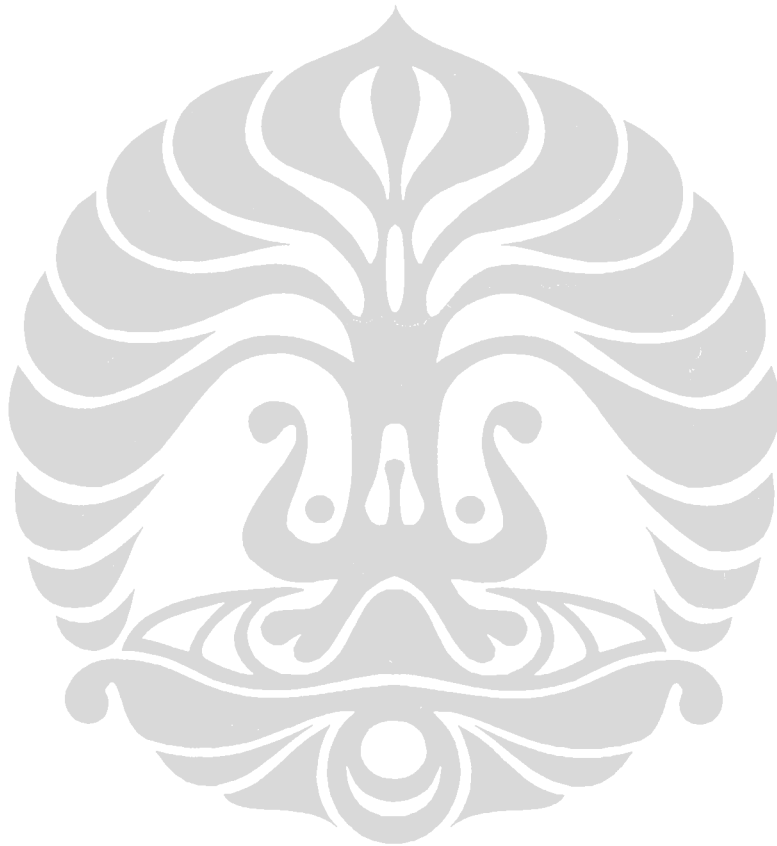
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3. Faktor-faktor yang mempengaruhi postur tubuh dalam bekerja.....	15
Gambar 2.5. Metode Penilaian REBA.....	31
Gambar 6.4. Pekerjaan memotong bahan makanan.....	66
Gambar 6.4. Pekerjaan mencuci bahan makanan.....	68
Gambar 6.4. Pekerjaan menggiling bahan makanan.....	70
Gambar 6.4. Pekerjaan memasak.....	72
Gambar 6.4. Pekerjaan memindahkan makanan ke wadah termos.....	75



DAFTAR GRAFIK

Grafik6.2. Distribusi Durasi Pekerjaan Pembantu Koki	52
Grafil 2.2. Distribusi Durasi Pekerjaan Koki Inti	53



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Kuesioner
2. Perhitungan REBA
3. Struktur Perusahaan
4. Alur Kegiatan Produksi

