

PEMBUATAN INSTRUKSI KERJA STASIUN KERJA MERACIK BUMBU BERDASARKAN METODE *JOB SAFETY ANALYSIS* (JSA) DI PT. CITRARASA UTAMA ABADI

**Arie Desrianty¹⁾, Muhamad Ismal Febrian^{2)*}
Muhammad Farhan Hanafi³⁾**

^{1,2,3)} Program Studi Teknik Industri/Institut Teknologi Nasional Bandung

*Corresponding Author : muhamad.ismal@mhs.itenas.ac.id

ABSTRAK

Permasalahan yang terjadi pada bagian produksi adalah belum memiliki standar kerja yang jelas untuk setiap stasiun kerja sehingga dapat menimbulkan risiko terjadi kecelakaan kerja dan penyakit baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang terhadap operator. Stasiun kerja meracik bumbu adalah stasiun kerja yang saat ini paling berisiko untuk operator. Untuk melakukan analisis sumber bahaya dilakukan dengan metode *Job Safety Analysis* (JSA), selanjutnya dilakukan perancangan Instruksi Kerja (IK) berdasarkan hasil analisis untuk stasiun kerja tersebut. Tujuan dilakukannya pembuatan Instruksi Kerja (IK) untuk mengurangi kecelakaan kerja di tempat produksi.

Kata Kunci : *Job Safety Analysis (JSA), Kecelakaan Kerja, Instruksi Kerja (IK)*

1. PENDAHULUAN

PT. Citrarasa Utama Abadi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan cepat saji atau *fast food* yang memiliki merek dagang “Pride Chicken”. Pada bulan September tahun 2024 perusahaan ini telah memiliki 195 *booth* yang tersebar di kawasan Kota Bandung. Hasil produk yang dihasilkan oleh perusahaan ini yaitu ayam geprek dan ayam *crispy* yang dilengkapi dengan *chili oil*, saus *barbeque*, sambal, serta *spicy sauce*.

Perkembangan perusahaan ini cukup pesat ditandai dengan meningkatnya permintaan produksi maupun mitra yang ingin bergabung, walaupun perusahaan ini terbilang masih baru yang berdiri pada tahun 2019. Kondisi tersebut membuat bagian produksi harus meningkatkan kapasitas produksinya dan hal ini berdampak pada persiapan yang kurang sesuai dengan produksi besar.

Saat ini perusahaan memiliki beberapa permasalahan, diantaranya belum memiliki standar bekerja di setiap stasiun kerjanya. Hal ini dapat menimbulkan risiko kecelakaan kerja dan juga produk yang tidak seluruhnya memiliki kualitas yang sesuai standar. Saat ini kegiatan proses produksi berjalan hanya mengandalkan pengalaman operator tanpa adanya standar yang tertulis seperti pada Instruksi Kerja (IK) untuk beraktivitas di stasiun kerja.

Stasiun kerja meracik bumbu adalah stasiun kerja paling berpengaruh dalam pembuatan produk. Saat ini operator belum memperhatikan standar bekerja dimulai dari APD, pengenalan mesin, dan hal-hal lain terkait proses produksi. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan analisis risiko kerja dan selanjutnya disusun Instruksi Kerja (IK) di stasiun kerja meracik bumbu. Informasi yang tertera di Instruksi Kerja (IK) akan dibuat sederhana sehingga dapat mudah dipahami oleh operator.

Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan standar operasional prosedur di stasiun kerja meracik bumbu untuk meminimalkan dampak kecelakaan kerja yang akan terjadi baik itu jangka pendek maupun dampak jangka panjang serta mengoptimalkan kinerja operator dan menghasilkan kualitas produk yang sesuai standar.

2. METODE

Pada penelitian ini digunakan beberapa teori yang bertujuan sebagai penguat alasan dan yang mendasari sebab dilakukan penelitian ini yang terukur dengan jelas sesuai dengan materi yang ilmiah.

2.1 Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan bidang yang terkait dengan kesehatan, keselamatan, dan kesejahteraan manusia yang bekerja di sebuah institusi maupun di sebuah lokasi proyek (Waisapi, 2022). Kesehatan dan keselamatan kerja adalah suatu pengupayaan agar dapat melindungi operator yang berkaitan langsung dengan mesin, peralatan dan lingkungan kerja agar mencegah terjadinya kecelakaan kerja akibat dari pekerjaan tersebut. Pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) bertujuan untuk menciptakan tempat kerja yang aman, nyaman, dan sehat, sehingga peristiwa kecelakaan kerja dan akibat penyakit kerja dapat dicegah serta produktivitas kerja meningkat (Notoatmodjo, 2007).

2.2 Job Safety Analysis (JSA).

Job Safety Analysis (JSA) adalah metode sederhana untuk melakukan identifikasi, evaluasi, dan pengendalian risiko dalam kegiatan pekerjaan industri (Ikhsan, 2022). Proses sistematis ini untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan menghasilkan angka yang memiliki kategori yang terkait dengan kesehatan dan keselamatan di tempat kerja. Ini adalah bagian penting yang bertujuan untuk mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja. Kecelakaan dan penyakit kerja dapat terjadi berdasarkan data historis ataupun perkiraan. Tingkat probabilitas bahaya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tingkat Probabilitas Bahaya.

Skor	Keterangan
1	<i>Very Unlikely</i> : kejadian yang sangat tidak mungkin terjadi
2	<i>Unlikely</i> : kejadian yang sepertinya tidak mungkin terjadi
3	<i>Quite Likely</i> : Kejadian yang sedikit mungkin terjadi
4	<i>Likely</i> : Kejadian yang mungkin terjadi
5	<i>Frequently</i> : Lebih dari satu kali dalam satu tahun atau sering terjadi

Potensi bahaya dapat terjadi pada suatu pekerjaan hal ini dapat berupa risiko fisik, kimia, biologis, ergonomis, atau psikososial. Setelah potensi bahaya diidentifikasi, langkah selanjutnya adalah mengevaluasi tingkat keparahan yang terkait dengan setiap bahaya. Evaluasi ini melibatkan penilaian terhadap kemungkinan terjadinya bahaya dan tingkat keparahan jika bahaya tersebut terjadi. Tingkat keparahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Perhitungan untuk hasil nilai risiko pada metode *Job Safety Analysis* (JSA) menggunakan rumus (1) dan kategori hasil penilaian risiko seperti pada Tabel 3.

$$R = P \times S \quad (1)$$

Keterangan :
R : *Risk*.
P : *Probability*.
S : *Severity*.

Tabel 2. Tabel Tingkat Keparahan (*Severity*).

Level	Kategori	Keterangan
1	Tidak Signifikan	Tidak ada cedera atau tindakan menyebabkan efek pada kesehatan
2	Kecil	Penanganan pertolongan pertama bagi cedera fisik maupun kesehatan
3	Sedang	Diperlukan penanganan medis bagi cedera fisik maupun kesehatan tubuh
4	Besar	Cedera yang meluas atau dapat mempengaruhi kesehatan tubuh
5	Katastropik	Kematian maupun efek samping jangka panjang bagi kesehatan

Tabel 3. Nilai Risiko.

Skor	Kategori	Keterangan
1-5	Rendah	<i>Acceptable</i> : Tindak diperlukan tindakan
5-8	Sedang	<i>Supplementary Issue</i> : disarankan diambil tindakan
8-12	Tinggi	<i>Issue</i> : diperlukan tindakan mengelola risiko
12-25	Ekstrem	<i>Unacceptable</i> : diperlukan tindakan segera untuk mengelola risiko

Job Safety Analysis (JSA) tidak hanya membantu dalam meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja, tetapi juga dapat meningkatkan efisiensi operasional dengan mengidentifikasi dan menghilangkan hambatan dalam proses kerja. Dengan demikian, *Job Safety Analysis* (JSA) menjadi alat yang penting dalam upaya perusahaan untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi semua pekerjanya. Tindakan pengendalian ini bisa berupa langkah-langkah administratif, teknik, penggunaan alat pelindung diri (APD), atau modifikasi prosedur kerja.

2.3 Instruksi Kerja (IK).

Instruksi kerja adalah dokumen yang mengatur secara rinci dan jelas suatu urutan pekerjaan, dan didalamnya merinci langkah-langkah urutan sebuah aktivitas yang lebih spesifik atau bersifat teknis. (Khulud, et al., 2022). Instruksi Kerja (IK) ini berupa dokumen yang penting untuk memastikan bahwa setiap langkah dalam suatu proses dilakukan dengan konsisten dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Penggunaan Instruksi Kerja (IK) bertujuan untuk meminimalisir kesalahan di tempat kerja, memastikan kualitas dan efisiensi, serta meningkatkan keselamatan kerja. Instruksi Kerja (IK) biasanya ditempel pada stasiun kerja dan mudah dilihat oleh operator, sehingga pekerja dapat mengikuti prosedur dengan tepat setiap kali melakukan tugas. Instruksi Kerja (IK) juga berperan dalam peningkatan keselamatan kerja, dengan mendokumentasikan setiap langkah kerja dan potensi bahaya yang

mungkin terjadi, Instruksi Kerja (IK) membantu dalam identifikasi dan mitigasi resiko. Implementasi Instruksi Kerja (IK) juga memungkinkan perusahaan untuk memenuhi standar keselamatan dan regulasi yang berlaku, untuk menjaga reputasi dan kepercayaan pelanggan serta memenuhi persyaratan hukum.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah pertama yang dilakukan pada penelitian ini adalah mengidentifikasi tugas dan deskripsi tugas pada stasiun kerja meracik bumbu. *Job Safety Analysis* (JSA) dilakukan untuk mengidentifikasi *hazard*, dampak yang dihasilkan, penilaian risiko untuk setiap tugas, dan solusi yang diusulkan untuk meminimalkan dampak *hazard*. Hasil analisis untuk stasiun kerja meracik bumbu menggunakan *Job Safety Analysis* (JSA) seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil *Job Safety Analysis* (JSA)

Stasiun Kerja	Gambar	Tugas	Deskripsi	Type Of Hazard	Detail Hazard	Consequences (Dampak)	Probability	Severity	Risk Number	Kategori Risk Number	Solusi
Meracik Bumbu Ayam		•Menyiapkan alat dan bahan seperti wadah sendok takaran dan juga bahan bahan bumbu •Membuka kemasan bahan bahan untuk membuat bumbu •Membuat takaran bumbu untuk dicampur •Meracik bahan bahan bumbu yang telah dibuat •Mengemas bumbu rak •Mencuci alat alat yang digunakan	•Jenis Pekerjaan : Kerja manual •Peralatan: Sendok Takar,Wadah,Pisau, •Waktu proses: 18 menit untuk satu kali produksi sampai Packing •Fasilitas: Meja untuk meyimpan hasil dan hanan bumbu racikan, keran air untuk membersihkan peralatan, Kursi untuk operator beristirahat •Lingkungan: pencahayaan menggunakan lampu 60 watt, terdapat bau amis ayam yang tidak sedap dari stasiun potong, Terdapat ventilasi kecil berupa eksos •Metode kerja: Alat peracik menggunakan adukan manual, •Kerja fisik: membutuhkan tenaga untuk mengangkat bahan bahan bumbu rak •Postur kerja: berdiri sambil membungkuk •Potensi kelelahan: mengaduk bumbu yang memungkinkan posisi punggung pegal, postur canggung selama bekerja, pengangkatan hanya beberapa kali •Berat Bahan Bumbu: 5 Kg •Durasi kerja: Dilakukan berbarengan	Biologic Hazard	Wadah racikan rawan berkembangbiak bakteri	Mengakibatkan bumbu yang diolah tidak higienis	4	3	12	Tinggi	Wadah selalu dalam keadaan yang bersih
			Hasil Pembuangan bumbu dan sampah yang tidak terpaiki berpotensi terjangkit penyakit dari bakteri		Mengakibatkan bumbu yang diolah tidak higienis dan penyakit terhadap operator	4	3	12	Tinggi	Sisa bumbu yang tidak terpaiki dibuang pada tempat tertentu	

Stasiun Kerja	Gambar	Tugas	Deskripsi	Type Of Hazard	Detail Hazard	Consequences (Dampak)	Probability	Severity	Risk Number	Kategori Risk Number	Solusi
Meracik Bumbu	 	•Menyiapkan alat dan bahan seperti wadah sendok takaran dan juga bahan bahan bumbu •Membuka kemasan bahan bahan untuk membuat bumbu •Membuat takaran bumbu untuk dicampur •Meracik bahan bahan bumbu yang telah dibuat •Mengemas bumbu rak •Mencuci alat alat yang digunakan	•Jenis Pekerjaan : Kerja manual •Peralatan: Sendok Takar,Wadah,Pisau, •Waktu proses: 18 menit untuk satu kali produksi sampai Packing •Fasilitas: Meja untuk meyimpan hasil dan hanan bumbu racikan, keran air untuk membersihkan peralatan, Kursi untuk operator beristirahat •Lingkungan: pencahayaan menggunakan lampu 60 watt, terdapat bau amis ayam yang tidak sedap dari stasiun potong, Terdapat ventilasi kecil berupa eksos •Metode kerja: Alat peracik menggunakan adukan manual, •Kerja fisik: membutuhkan tenaga untuk mengangkat bahan bahan bumbu rak •Postur kerja: berdiri sambil membungkuk •Potensi kelelahan: mengaduk bumbu yang memungkinkan posisi punggung pegal, postur canggung selama bekerja, pengangkatan hanya beberapa kali •Berat Bahan Bumbu: 5 Kg	Physical Hazard	Potensi tersandung dengan bahan bahan bumbu yang disimpan dibawah	Mengakibatkan luka memar karena benturan	2	3	6	Sedang	Peletakan barang ditempatkan di tempat yang aman dan tidak sering dilewati operator
					Berpotensi tergores benda tajam (Gunting Pisau)	Mengakibatkan luka luar yang harus penanganan obat luar	3	2	6	Sedang	Benda tajam tersimpan pada tempat yang tersedia
					Berpotensi tergelincir karena bumbu yang jatuh ke lantai	Mengakibatkan luka memar karena benturan	3	3	9	Tinggi	Penggunaan alas kaki berbahan dasar karet agar tidak licin
					Bau bumbu yang menyengat	Mengakibatkan ketidaknyamanan saat operator bekerja	5	4	20	Ekstrim	Penggunaan masker selama bekerja

Tabel 4. Hasil *Job Safety Analysis* (JSA) (lanjutan)

Stasiun Kerja	Gambar	Tugas	Deskripsi	Type Of Hazard	Detail Hazard	Consequences (Dampak)	Probability	Severity	Risk Number	Kategori Risk Number	Solusi
Meracik Bumbu	 	•Menyiapkan alat dan bahan seperti wadah sendok takaran dan juga bahan bahan bumbu •Membuka kemasan bahan bahan untuk membuat bumbu •Membuat takaran bumbu untuk dicampur •Meracik bahan bahan bumbu yang telah dibuat •Mengemas bumbu racik •Mencuci alat alat yang digunakan	•Jenis Pekerjaan : Kerja manual •Peralatan: Sendok Takar,Wadah,Pisau, •Waktu proses: 18 menit untuk satu kali produksi sampai Packing •Fasilitas: Meja untuk meyimpan hasil dan hanan bumbu racikan, keran air untuk membersihkan peralatan, Kursi untuk operator beristirahat •Lingkungan: pencahayaan menggunakan lampu 60 watt, terdapat bau amis ayam yang tidak sedap dari stasiun potong. Terdapat ventilasi kecil berupa eksos •Metode kerja: Alat peracik menggunakan adukan manual, •Kerja fisik: membutuhkan tenaga untuk mengangkat bahan bahan bumbu racik •Postur kerja: berdiri sambil membungkuk •Potensi kelelahan: mengaduk bumbu yang memungkinkan posisi punggung pegal, postur canggung selama bekerja, pengangkatan hanya beberapa kali •Berat Bahan Bumbu: 5 Kg •Durasi kerja: Dilakukan berbarengan ketika produksi	Physical Hazard	Rawan tertimpa barang yang menumpuk	Mengakibatkan luka memar karena benturan	3	2	6	Sedang	Penumpukan barang maksimal 3 tumpuk
					Bahan bumbu yang kontak langsung dengan tangan	Kerusakan kulit akibat bahan bumbu bumbu yang teralalu lama kontak	4	5	20	Ekstrim	Penggunaan sarung tangan agar tidak kontak langsung dengan bumbu
					Tangan rawan menjadi keriput karena bahan	Membuat kulit tangan bisa sampai mengelupas apabila terlalu lama sekali	4	4	16	Ekstrim	Penggunaan sarung tangan agar tidak kontak langsung dengan bumbu
					Berpotensi debu bumbu terhirup menyangkut di tenggorokan	Tenggorokan terasa perih dan sulit menelan	5	5	25	Ekstrim	Penggunaan masker selama bekerja
					Potensi pnafasan terganggu	Mengakibatkan sesak dan pengap saat di stasiun kerja maupun dalam jangka panjang	5	5	25	Ekstrim	Penggunaan masker wajib diganti secara berkala
					Mata rawan terkena debu bumbu	Mengakibatkan mata perih dan mengeluarkan air mata	4	4	16	Ekstrim	Penggunaan kacamata selama bekerja
Stasiun Kerja	Gambar	Tugas	Deskripsi	Type Of Hazard	Detail Hazard	Consequences (Dampak)	Probability	Severity	Risk Number	Kategori Risk Number	Solusi
Meracik Bumbu	 	•Menyiapkan alat dan bahan seperti wadah sendok takaran dan juga bahan bahan bumbu •Membuka kemasan bahan bahan untuk membuat bumbu •Membuat takaran bumbu untuk dicampur •Meracik bahan bahan bumbu yang telah dibuat •Mengemas bumbu racik •Mencuci alat alat yang digunakan	•Jenis Pekerjaan : Kerja manual •Peralatan: Sendok Takar,Wadah,Pisau, •Waktu proses: 18 menit untuk satu kali produksi sampai Packing •Fasilitas: Meja untuk meyimpan hasil dan hanan bumbu racikan, keran air untuk membersihkan peralatan, Kursi untuk operator beristirahat •Lingkungan: pencahayaan menggunakan lampu 60 watt, terdapat bau amis ayam yang tidak sedap dari stasiun potong. Terdapat ventilasi kecil berupa eksos •Metode kerja: Alat peracik menggunakan adukan manual, •Kerja fisik: membutuhkan tenaga untuk mengangkat bahan bahan bumbu racik •Postur kerja: berdiri sambil membungkuk •Potensi kelelahan: mengaduk bumbu yang memungkinkan posisi punggung pegal, postur canggung selama bekerja, pengangkatan hanya beberapa kali •Berat Bahan Bumbu: 5 Kg •Durasi kerja: Dilakukan berbarengan ketika produksi	Ergonomic Hazard	Potensi postur tubuh mengalami canggung saat mengangkat beban	Mengakibatkan penyakit jangka panjang yaitu sakit pinggang	4	5	20	Ekstrim	Postur mengangkat beban disesuaikan dengan berat barang
					Potensi pinggang mengalami keram karena meraih bahan bumbu	Bisa Mengakibatkan penyakit jangka panjang yaitu sakit pinggang	4	5	20	Ekstrim	Penggunaan masker selama bekerja
					Potensi terkena pegal karena tidak menerapkan peta kerja	Mengakibatkan alat dan bahan jatuh berantakan dan proses meracik terhenti	4	4	16	Ekstrim	Susun barang sesuai dengan keperluan

Instruksi Kerja (IK) untuk stasiun kerja meracik bumbu disusun berdasarkan solusi yang didapatkan dari hasil *Job Safety Analysis* (JSA). Berdasarkan solusi tersebut, kegiatan di stasiun kerja meracik bumbu dibagi ke dalam 3 kegiatan utama, yaitu sebelum bekerja, ketika bekerja, dan selesai bekerja. Aktivitas yang dilakukan oleh operator untuk setiap kegiatan utama adalah sebagai berikut:

- Sebelum bekerja.
 - Wadah selalu dalam keadaan yang bersih.
 - Peletakan barang ditempatkan di tempat yang aman dan tidak sering dilewati operator.
 - Penggunaan alas kaki berbahan dasar karet agar tidak licin.
 - Penggunaan masker selama bekerja.
 - Penumpukan barang maksimal 3 tumpuk.
 - Penggunaan sarung tangan agar tidak kontak langsung dengan bumbu.
 - Penggunaan masker sebelum bekerja.
 - Penggunaan kacamata sebelum bekerja.
- Ketika bekerja.
 - Benda tajam tersimpan pada tempat yang tersedia.
 - Penggunaan masker selama bekerja.

- c. Penggunaan kacamata selama bekerja.
 - d. Postur mengangkat beban disesuaikan dengan berat barang.
 - e. Susun barang sesuai dengan keperluan.
3. Sesudah bekerja.
- a. Sisa bumbu yang tidak terpakai dibuang pada tempat tertentu
 - b. Penggunaan masker wajib diganti secara berkala
 - c. Wadah selalu dalam keadaan yang bersih
- Instruksi Kerja (IK) selanjutnya dibuat secara resmi oleh perusahaan seperti pada Gambar 1.

PT CITRARASA UTAMA ABADI (PRIDE CHICKEN)																			
INSTRUKSI KERJA (IK)																			
Dibuat		Diperiksa																	
Muhammad Ismail Febrian Muhammad Farhan Hafafi		Jidan Ridwan (Manajer Produksi)																	
Disetujui		Jidan Ridwan (Manajer Produksi)																	
Judul Instruksi Kerja																			
Produksi Bumbu Racik Ayam Goreng																			
Tujuan - Membuat standarisasi, efisiensi dan produktivitas di stasiun kerja meracik bumbu. - Memperhatikan Keselamatan dan Keselamatan Kerja (K3).																			
No	Urutan Langkah		PIC																
Sebelum Meracik Bumbu																			
1	Kenakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti sarung tangan, masker, kacamata safety goggles dan juga alas kaki berbatan karet agar tidak licin.																		
2	Pastikan timbangan, wadah, alat pengaduk, dan alat lain dalam kondisi bersih dan siap digunakan.																		
3	Periksa area kerja untuk memastikan kebersihan dan kerapian.																		
4	Periksa ketersediaan bahan baku dan pastikan bahan dalam kondisi baik.																		
5	Rapikan barang-barang disekitar singkirkan barang-barang yang tidak diperlukan dari meja kerja.																		
6	Letakkan barang-barang atau bahan di tempat aman tidak mengganggu jalannya produksi dan apabila harus ditumpuk maksimal 3 tumpuk barang.																		
7	Ambil bahan-bahan bumbu dari penyimpanan sesuai dengan resep yang akan digunakan. Timbang masing-masing bahan sesuai takaran yang telah ditentukan.																		
8	Susun bahan-bahan di meja kerja sesuai urutan penggunaannya untuk memudahkan proses meracik.																		
Ketika Meracik Bumbu																			
9	Ukur bahan dengan teliti sesuai kebutuhan.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dokumen</th> <th>Revisi Ke</th> <th>Tanggal Efektif</th> <th>Tinjauan Berikutnya</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu</td> <td>00</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Nomor Dokumen</td> <td></td> <td>Nomor Halaman</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td></td> <td>1 dari 2</td> </tr> </tbody> </table>				Dokumen	Revisi Ke	Tanggal Efektif	Tinjauan Berikutnya	IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu	00				Nomor Dokumen		Nomor Halaman		1		1 dari 2
Dokumen	Revisi Ke	Tanggal Efektif	Tinjauan Berikutnya																
IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu	00																		
	Nomor Dokumen		Nomor Halaman																
	1		1 dari 2																

PT CITRARASA UTAMA ABADI (PRIDE CHICKEN)																			
10	Masukkan bahan-bahan bumbu ke dalam mangkuk besar satu per satu sesuai urutan yang ditentukan oleh resep.																		
11	Gunakan peralatan sesuai fungsinya dan hindari penggunaan alat yang rusak dan susun alat dan bahan sesuai kebutuhan agar tidak mengganggu proses jalannya meracik.																		
12	Aduk bahan-bahan tersebut dengan menggunakan pengaduk hingga tercampur merata dan jangan lupa menyimpan kembali alat yang sudah digunakan terutama benda tajam.																		
13	Lakukan pengecekan rasa dengan menyesuaikan dengan produksi yang ditentukan.																		
14	Apabila terdapat barang yang perlu dijangkau gunakan kursi atau menggunakan alat bantu lainnya agar tidak membuat operator kesulitan dan mengalami kelelahan kerja.																		
15	Jaga kebersihan dan kerapian area kerja selama proses.																		
Setelah Meracik Bumbu																			
16	Setelah bumbu selesai diracik, pindahkan bumbu ke dalam wadah penyimpanan yang bersih dan sesuai. Beri label pada wadah penyimpanan dengan nama bumbu dan tanggal pembuatan.																		
17	Buanglah sisa produksi meracik bumbu ke tempatnya yang telah dipisahkan sesuai dengan jenis sisanya.																		
18	Bersihkan semua peralatan yang telah digunakan dan kembalikan ke tempat penyimpanan yang sesuai.																		
19	Lakukan pengecekan akhir pada area kerja dan pastikan tidak ada alat atau bahan yang tertinggal.																		
20	Pastikan area stasiun meracik kembali dalam kondisi bersih dan siap untuk digunakan pada sesi berikutnya.																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dokumen</th> <th>Revisi Ke</th> <th>Tanggal Efektif</th> <th>Tinjauan Berikutnya</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu</td> <td>00</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Nomor Dokumen</td> <td></td> <td>Nomor Halaman</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td></td> <td>2 dari 2</td> </tr> </tbody> </table>				Dokumen	Revisi Ke	Tanggal Efektif	Tinjauan Berikutnya	IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu	00				Nomor Dokumen		Nomor Halaman		1		2 dari 2
Dokumen	Revisi Ke	Tanggal Efektif	Tinjauan Berikutnya																
IK - Stasiun Kerja Meracik Bumbu	00																		
	Nomor Dokumen		Nomor Halaman																
	1		2 dari 2																

Gambar 1. IK Stasiun Kerja Meracik Bumbu PT. Citrarasa Utama Abadi.

Untuk memudahkan implementasi dan pelaksanaan Instruksi Kerja (IK) oleh operator, pada penelitian ini juga dibuat *display* berupa poster seperti pada Gambar 2. Hal ini dilakukan agar operator mudah memahami instruksi kerja serta diharapkan operator akan selalu melihat standar kerja ini setiap akan memulai pekerjaannya sehingga hasil produksi akan sesuai dengan yang diharapkan.



Gambar 2. Poster Penunjang Instruksi Kerja (IK)

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

- Saat ini stasiun kerja meracik bumbu belum memiliki standar kerja sehingga memungkinkan untuk terjadinya kecelakaan kerja dan penyakit.
- Instruksi Kerja (IK) diterapkan sebagai solusi untuk mengatasi potensi bahaya di stasiun kerja berdasarkan hasil analisis dan solusi menggunakan metode *Job Safety Analysis* (JSA).
- Pada Instruksi Kerja (IK) di stasiun kerja meracik bumbu memiliki tujuan utamanya adalah untuk kesehatan keselamatan kerja dan juga menjaga kebersihan tempat dan juga produk yang akan dibuat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang terkait, yaitu Fakultas Teknologi Industri, Program Studi Teknik Industri, dan PT Citrarasa Utama Abadi yang telah membantu jalannya penelitian ini dengan sebaik-baiknya. Dukungan lainnya dalam bentuk bantuan dana yang ditangani langsung seluruhnya oleh Fakultas Teknologi Industri untuk kegiatan ini, sehingga dapat terlaksanakan penelitian ini dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Khulud Kautsar, Z., Winarno, W., & Nugraha, A. E. (2022). Usulan Perbaikan Instruksi Kerja dan Alat Bantu Berdasarkan Set-up Process Reengineering pada Mesin KBA di Perum Peruri. *Go-Integratif: Jurnal Teknik Sistem Dan Industri*, 3(01), 59–73. <https://doi.org/10.35261/gijtsi.v3i01.6546>
- Ikhsan, Muhammad Zulfi. (2022). Identifikasi Bahaya, Risiko Kecelakaan Kerja Dan Usulan Perbaikan Menggunakan Metode Job Safety Analysis (JSA). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 1(1), 42–52. <https://doi.org/10.55826/tmit.v1i1.13>
- Notoatmodjo, S. (2007). Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: PT Rineka Cipta.

- Tarwaka, & Bakri, S. H. A. (2016). *Ergonomi untuk Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Produktivitas*. <http://shadibakri.uniba.ac.id/wp-content/uploads/2016/03/Buku-Ergonomi.pdf>
- Waisapi, Jeffry Yulianto. (2022). Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Lingkungan. *Formosa Journal of Social Sciences (FJSS)*, Vol.1, No.3, 285-298. <https://doi.org/10.55927/fjss.v1i3.1286>.