

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK

**(Analisis Risiko Postur Kerja Bagian Produksi Teh Hijau
Menggunakan Metode *Rapid Entire Body Assessment (REBA)* Di
PT Mitra Kerinci)**

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh
Gelar Ahli Madya (A.Md) dalam Bidang Teknik Industri Agro Diploma III
Politeknik ATI Padang*



OLEH REZA FADILLAH
BP :1911100

PROGRAM STUDI: TEKNIK INDUSTRI AGRO

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2022**

POLITEKNIK ATI PADANG

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reza Fadillah

Buku Pokok : 1911100

Jurusan : Teknik Industri Agro

Judul KTA : Analisis Risiko Postur Kerja Bagian Produksi Teh Hijau
Menggunakan Metode *Rapid Entire Body Assessment (REBA)*
Di PT Mitra Kerinci

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Laporan Magang ini adalah hasil karya tulis saya dan bukan merupakan plagiat dari kepunyaan orang lain.
2. Apabila ternyata dalam Laporan Magang ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia Laporan Magang ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan Magang ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *Royalty Non Eksklusif*.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 6 Juni 2022

Saya yang menyatakan,



(Reza Fadillah)



BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI

POLITEKNIK ATI PADANG

Jl. Bungo Pasang Tabing, Padang Sumatera Barat Telp. (0751) 7055053 Fax. (0751) 41152

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP
LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK DI PT MITRA KERINCI**

Solok Selatan, 30 Agustus 2021 – 4 April 2022

Di setujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,

(Ir. Armen MM)
NIP.199003111990031002

Pembimbing Lapangan,

(Ardiansyah Sandy Maulana)
Asisten SDM dan Sekretariat

Mengetahui,

Program Studi Teknik IndustriAgro

Ketua,

(Zulhamidi, MT)
NIP.19820727200803200

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan Kehadirat Allah SWT atas karunia Nya penulis dapat menyusun Laporan KKP berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 30 Agustus 2021 sampai 4 April 2022 di PT Mitra Kerinci. Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Bapak Zulhamidi, MT selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Agro
3. Bapak Demi Ramadian, MT selaku Pembimbing Akademik.
4. Bapak Ir. Armen, MM selaku Dosen Pembimbing KKP.
5. Bapak Pembimbing lapangan serta para staff di PT Mitra Kerinci yang telah membimbing penulis dilapangan.
6. Keluarga tercinta yang telah memberi motivasi dan semangat kepada penulis.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Akhir.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan akhir ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya tulis ini. Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Padang, 24 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan Kuliah Kerja Praktik..... | 3 |
| 1.3 Ruang Lingkup | 3 |
| 1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktik | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Pengenalan..... | 5 |
| 2.1.1 Organisasi Perusahaan, Tugas Pokok, dan Fungsi..... | 5 |
| 2.1.2 Produk dan Bahan Baku..... | 7 |
| 2.1.3 <i>Supplier</i> dan <i>Costumer</i> | 7 |
| 2.2 Proses Produksi | 8 |
| 2.2.1 Unit proses dan Unit Produksi | 8 |
| 2.2.2 Teknologi dan Mesin Produksi | 9 |
| 2.2.3 <i>Material Handling</i> | 9 |
| 2.2.4 Produktivitas dan Perawatan..... | 10 |
| 2.3 K3 dan Ergonomi (<i>Safety and Ergonomic</i>) | 11 |
| 2.3.1 Stasiun Kerja..... | 12 |
| 2.3.2 Waktu Standar | 12 |
| 2.3.3 Sistem Manusia Mesin..... | 13 |
| 2.3.4 <i>Layout</i> dan Efektivitas | 13 |
| 2.4 Perencanaan Produksi | 14 |
| 2.4.1 <i>Demand Management</i> | 14 |
| 2.4.2 Mekanisme Pembuatan Rencana Produk..... | 14 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4.3 <i>Input, Process, Output</i> | 16 |
| 2.4.4 Kapasitas | 16 |
| 2.4.5 Jadwal Produksi | 16 |
| 2.5 Gudang dan Persediaan | 17 |
| 2.5.1 Karakteristik Bahan Baku/Produk terkait Penyimpanan | 17 |
| 2.5.2 Media Simpan | 18 |
| 2.5.3 Kebijakan Penyimpanan | 19 |
| 2.6 Sistem Kualitas (<i>Quality System</i>) | 20 |
| 2.6.1 Proses Pengendalian Kualitas | 20 |
| 2.6.2 Sampling Penerimaan | 20 |
| 2.6.3 Sistem Manajemen Kualitas | 21 |
| 2.7 Sistem Produksi..... | 23 |
| 2.7.1 <i>Material Requirement Planning (MRP)</i> | 24 |
| 2.7.2 <i>Continous Improvement dan Total Quality Management</i> | 24 |
| 2.7.3 <i>Supply Chain</i> | 25 |
| 2.8 Sistem Informasi (<i>Information System</i>) | 25 |
| 2.8.1 <i>Software/Aplikasi Yang Digunakan</i> | 26 |
| 2.8.2 Ruang Lingkup Sistem Informasi di Perusahaan..... | 27 |
| BAB III PELAKSANAAN KKP | 28 |
| 3.1 Waktu dan Tempat KKP | 28 |
| 3.2 Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan | 28 |
| 3.3 Uraian Kegiatan yang Dilakukan Selama KKP..... | 28 |
| 3.4 Pencapaian Kompetensi Selama KKP..... | 29 |
| 3.4.1 Pengenalan | 29 |
| 3.4.2 Proses Produksi..... | 37 |
| 3.4.3 K3 dan Ergonomi (<i>Safety and ergonomic</i>) | 56 |
| 3.4.4 Perencanaan Produksi | 64 |
| 3.4.5 Gudang dan Persediaan..... | 73 |
| 3.3.6 Sistem Kualitas | 76 |
| 3.4.7 Sistem Produksi | 78 |
| 3.4.8 Sistem Informasi | 80 |
| BAB IV | 82 |

| | |
|--|------------|
| TUGAS AKHIR..... | 82 |
| Judul : Analisis Risiko Postur Kerja Bagian Produksi Teh Hijau Menggunakan Metode <i>Rapid Entire Body Assessment (REBA)</i> Di PT Mitra Kerinci..... | 82 |
| 4.1 Latar Belakang Pengambilan Topik | 82 |
| 4.2 Tinjauan Pustaka | 84 |
| 4.3 Metode Penyelesaian | 86 |
| 4.3.1 Teknik Pengumpulan Data..... | 86 |
| 4.3.2 Pengumpulan data..... | 87 |
| 4.3.3 Pengolahan Data | 87 |
| 4.4 Hasil dan perhitungan..... | 93 |
| 4.5 Pembahasan dan analisa | 96 |
| BAB V PENUTUP..... | 102 |
| 5.1 Kesimpulan | 102 |
| 5.2 Saran..... | 103 |
| DAFTAR PUSTAKA | 105 |
| LAMPIRAN..... | 108 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 4. 1 Identitas Narasumber | 89 |
| Tabel 4. 2 Ketidaknyamanan Pekerja | 92 |
| Tabel 4. 3 Rutinitas Olahraga Pekerja..... | 92 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Produk Liki <i>Bulk</i> | 31 |
| Gambar 3. 2 Produk Liki <i>Retail</i> | 32 |
| Gambar 3. 3 <i>Grade</i> PS std 12 BN Liki Tea | 32 |
| Gambar 3. 4 <i>Grade</i> PS std 110 Liki Tea | 32 |
| Gambar 3. 5 <i>Grade</i> Pekoe Mixed | 33 |
| Gambar 3. 6 <i>Grade</i> GP Mixed Liki Tea | 33 |
| Gambar 3. 7 <i>Grade</i> Fanning Liki Tea..... | 33 |
| Gambar 3. 8 <i>Grade</i> Dust Liki Tea | 33 |
| Gambar 3. 9 <i>Grade</i> Broken Tea Liki Tea | 34 |
| Gambar 3. 10 <i>Grade</i> BLT Mix Super Liki Tea | 34 |
| Gambar 3. 11 <i>Grade</i> Flowery Pekoe Liki Tea..... | 34 |
| Gambar 3. 12 <i>Grade</i> Pekoe Fanning Liki Tea | 34 |
| Gambar 3. 13 <i>Grade</i> Dust Liki Tea | 35 |
| Gambar 3. 14 <i>Grade</i> Broken Tea Liki Tea | 35 |
| Gambar 3. 15 Pucuk Teh PT Mitra Kerinci | 35 |
| Gambar 3. 16 Karung Laminasi Liki Tea | 36 |
| Gambar 3. 17 <i>Paper Sack</i> Liki Tea..... | 36 |
| Gambar 3. 18 Gerobak Bongkar | 49 |
| Gambar 3. 19 Gerobak Sorong | 49 |
| Gambar 3. 20 <i>Monorail</i> | 50 |
| Gambar 3. 21 <i>Conveyor</i> | 51 |
| Gambar 3. 22 <i>Trolley</i> | 52 |
| Gambar 3. 23 Gudang Penyimpanan PT Mitra Kerinci | 75 |
| Gambar 4. 1 Frekuensi Pekerja melakukan Peregangan..... | 90 |
| Gambar 4. 2 Frekuensi Pekerja Beristirahat | 90 |
| Gambar 4. 3 Postur Kerja Stasiun Pelayuan | 93 |
| Gambar 4. 4 Postur Kerja Stasiun Penggulungan | 94 |
| Gambar 4. 5 Postur Kerja Stasiun Pengeringan Awal | 95 |
| Gambar 4. 6 Postur kerja Stasiun Pengeringan Akhir..... | 96 |
| Gambar 4. 7 Analisa dan <i>Score Sheet</i> Pekerja Stasiun Pelayuan..... | 96 |
| Gambar 4. 8 Analisa dan <i>Score Sheet</i> Pekerja Stasiun Penggulungan | 97 |

Gambar 4. 9 Analisa dan *Score Sheet* Pekerja Stasiun Pengeringan Awal99
Gambar 4. 10 Analisa dan *Score Sheet* Pekerja Stasiun Pengeringan Akhir.....100

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1 Struktur organisasi perusahaan | 108 |
| Lampiran 2 <i>Layout</i> pabrik teh hijau | 108 |
| Lampiran 3 <i>Layout</i> pabrik teh hitam lantai 1 | 109 |
| Lampiran 4 <i>Layout</i> pabrik teh hitam lantai 2 | 109 |