

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan mengenai hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran bagi peneliti selanjutnya terkait lanjutan dan pengembangan penelitian yang akan dilakukan berikutnya.

1.1 Kesimpulan

Hasil dari penelitian mengenai modifikasi alat press nata de coco menyatakan bahwa terjadi perbaikan sistem kerja alat press yang awalnya menggunakan sistem ulir menjadi sistem gear agar penurunan plat penekan alat press menjadi lebih ringan. Media penyimpanan nata de coco yang awalnya terbuat dari karung diganti menjadi bak permanen berbentuk oval yang melekat pada kerangka. Hal tersebut membuat operator tidak perlu menunggu lagi karena penyebab operator menganggur yaitu menghindari resiko kebocoran pada karung apabila penekanan terlalu dipaksakan telah dihilangkan. Selain itu, *handle* alat press yang awalnya terbuat dari besi linggis diganti menjadi stir pintu air sehingga operator lebih nyaman saat menggenggam *handle*. Tinggi *handle* dan bak juga disesuaikan dengan antropometri operator alat press di pabrik nata de coco agar tidak membungkuk maupun menjinjit.

Berdasarkan hasil evaluasi, dapat disimpulkan bahwa penilaian postur kerja desain alat press nata de coco yang baru menggunakan metode RWL, LI, NBM, dan REBA mengalami penurunan skor resiko cedera. Resiko cedera menurun dari tingkat resiko sangat tinggi menjadi tingkat resiko rendah. Selain itu, kapasitas produksi juga mengalami peningkatan dari 75 kg per jam menjadi 100 kg per jam.

1.2 Saran

Saran yang diberikan pada penelitian selanjutnya, agar alat press nata de coco dapat memperoleh *output* yang lebih optimal yaitu perlu dilakukan riset lebih lanjut apakah memungkinkan untuk menerapkan ilmu otomasi industri agar dapat digunakan dalam lingkup yang lebih besar.

