

**PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN MESIN ROASTING BIJI KOPI  
SEMI OTOMATIS YANG ERGONOMIS UNTUK USAHA UKM KOPI  
DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN *ATROPOMETRI***

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi pada Program Studi  
Teknik Industri Jenjang Program Strata 1



Oleh :

Christian J.P

16.04.51.0001

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS STIKUBANK (UNISBANK)  
SEMARANG  
2020**

## PERNYATAAN KESIAPAN UJIAN SKRIPSI

Saya, Christian J.P dengan ini menyatakan bahwa Laporan skripsi yang berjudul :

### PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN MESIN ROASTING BIJI KOPI SEMI OTOMATIS YANG ERGONOMIS UNTUK USAHA UKM KOPI DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN ATROPOMETRI

Adalah benar hasil karya saya dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah,  
sebagian atau seluruhnya atau pihak lain.

(Christian J.P)

NIM : 16.04.51.0001

Disetujui oleh Pembimbing

Kami setuju Laporan tersebut diajukan untuk Ujian Skripsi

Semarang, 17 juli 2020

Pembimbing

(Eddy Indro Asmoro, S.T., M.T.)

NIDN : 0028047401

## HALAMAN PENGESAHAN

Telah dipertahankan di depan tim dosen penguji Skripsi program studi S-1 Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang dan diterima sebagai salah satu syarat guna menyelesaikan Jenjang Program Strata 1, Program Studi: Teknik Industri.

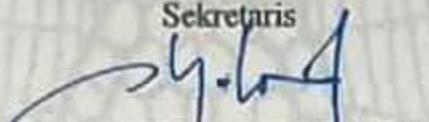
Semarang : 28 juli 2020

Ketua

((Eddi Indro Asmoro, S.T.,M.T.)

NIDN : 0028047401

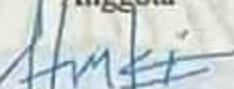
Sekretaris



( Antoni Yohanes, S.T.,M.T.)

NIDN: 0617067502

Anggota



(Ir. Enty Nurhayati, S.T.,M.T.,IPM)

NIDN : 062006740

Mengetahui,

UNIVERSITAS STIKUBANK (UNISBANK) SEMARANG

Fakultas Teknik

Dekan



((Dr. Dra. Ibu Errina.,M.MSI))

NIDN : DK03036501

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO**

- Karena aku tahu ,bahwa kesudahan semuanya ini ialah keselamatanku oleh doamu dan pertolongan roh Yesus Kristus (Filipi 1:19)
- Sesungguhnya Aku menyertai engkau dan Aku akan melindungi engkau kemanapun engkau pergi, dan Aku akan membawaengkau kembali ke negeri ini ,sebab Aku tidak akan meninggalkan engkau, melainkan melakukan apa yang Kujanjikan kepadamu. (Kejadian 28:15)

### **PERSEMBAHAN**

Laporan Skripsi ini saya persesembahkan kepada :

1. TUHAN YESUS KRISTUS atas penyertaan hikmat serta kelancaraan dalam menyelesaikan penulisan ini.
2. Kedua Orangtua saya Bp.Selamet dan Ibu Trifena yatini S.pd. yang selalu mendukung serta memberi semangat sehingga saya bias menyelesaikan penulisan ini.
3. orangtua saya selama di jawa Kakek Sastro wage, Nenek Suwarti, Om Yosua jumali serta Bulik Ester sri sulastri
4. Keluarga akong manju serta sastro wage yang selalu mendukung dalam penulisan ini.
5. Teman teman musik FF STONE DAN ROUTE 66 yang telah memberikan suport.
6. Teman- teman fakultas teknik tahun angkatan 2016.
7. Para dosen dan karyawan Fakultas Teknik Universitas Stikubank.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Tuhan Yesus Kristus atas segala hikmat salomo dan kebijaksanaan yusuf yang Tuhan karuniakan kepada penulis , sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan skripsi ini tepat dengan waktiu yang di tentukan. Laporan Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan jenjang program Strata 1 Program Studi Teknik Industri.

Dalam menyusun laporan ini, banyak pihak turut ambil bagian dan memberi bantuan secara langsung maupun tidak langsung, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Lie Liana.,M.MSI selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang.
2. Bapak Eddi Indro Asmoro, ST MT selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam penyelesaian Laporan Skripsi ini.
3. Owner UKM kopi yang telah bersedia memberikan waktu kepada penulis untuk melakukan penelitian serta pengambilan data.
4. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Teknik Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang atas segala ilmu yang telah diberikan.
5. Bapak dan Ibu yang telah memberikan doa serta dukungan.
6. Andreas Albertinus, dan nur syafiq yang membantu serta memberikan saran dalam penyelesaian Laporan Skripsi.
7. Teman-teman Fakultas Teknik Industri khususnya angkatan 2016.

Pada akhirnya penulis berharap Laporan Skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak yang terkait. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran serta kritik yang membangun dari semua pihak sehingga laporan ini dapat lebih bermanfaat.

Semarang, 17 juli 2020

Penulis

**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS STIKUBANK (UNISBANK) SEMARANG**  
Skripsi Strata 1 Program Studi Teknik Industri  
Semester VIII (Genap) Tahun 2019-2020

**PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN MESIN ROASTING BIJI KOPI  
SEMI OTOMATIS YANG ERGONOMIS UNTUK USAHA UKM KOPI  
DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN ATROPOMETRI**

*DESIGN AND DEVELOPMENT OF ERGONOMIC AUTOMATIC SEMI  
COFFEE SEEDLING MACHINE FOR COFFEE SME BUSINESS USING  
ATROPOMETRY APPROACH METHOD*

Disusun Oleh : Christian J.P

NIM : 16.04.51. 0001

**ABSTRAK**

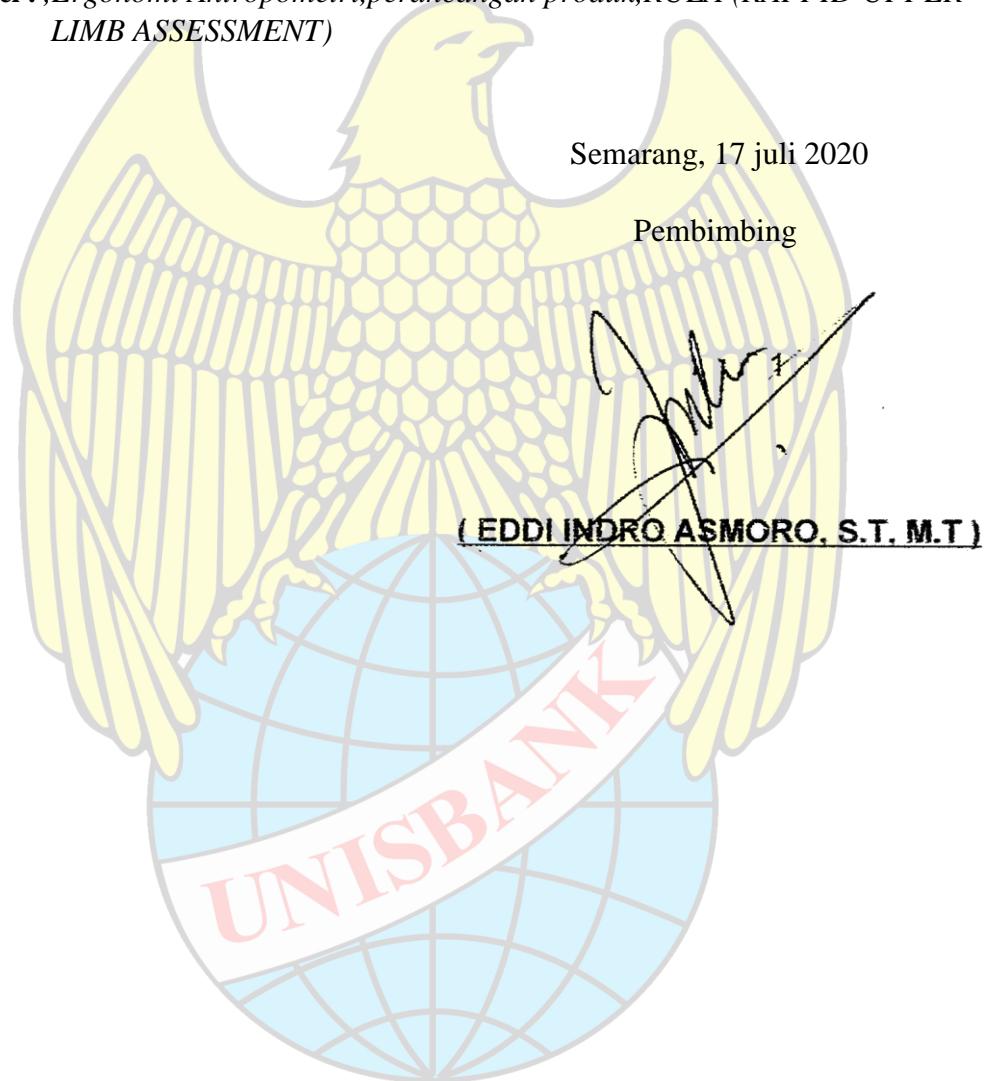
*Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa selain itu juga merupakan sumber penghasilan bagi lebih dari dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia.*

*Perancangan alat menggunakan pendekatan anthropometri dan ergonomi serta menggunakan analisis postur kerja dengan menggunakan metode RULA (rapid upper limb assessment). Data anthropometri yang digunakan dalam perancangan ini adalah tinggi siku dalam posisi duduk, rentangan tangan ke depan, ,serta tinggi popliteal. Data yang telah diperoleh kemudian di olah serta dilakukan proses uji keseragaman data, uji kecukupan data, dan menentuan persentil. Hasil yang di dapat pada skor RULA saat proses roasting kopi secara manual adalah 7 yang berarti memiliki level resiko tinggi perlu dilakukan tindakan sekarang juga atau lebih cepat .*

*Dalam penelitian ini memiliki hasil berupa perancangan mesin roasting kopi semi otomatis yang telah disesuaikan dan di sama ratakan pada dimensi tubuh. Analisis postur kerja yang tercakup pada metode RULA.pengukuran metodeRULA dilakukan kembali pada*

saat menggunakan mesin roasting kopi, memiliki skor 3 yang berarti memiliki level resiko kecil, alat tersebut cukup membantu pekerja dalam proses roasting biji kopi serta memiliki tingkat kematangan yang di inginkan.

**Kata kunci :** ,Ergonomi Antropometri,perancangan produk,RULA (RAPID UPPER LIMB ASSESSMENT)



**FACULTY OF ENGINEERING**  
**STIKUBANK UNIVERSITY (UNISBANK) SEMARANG**  
***Undergraduate Thesis 1 Industrial Engineering Study Program***  
***Semester VIII (Even) 2019-2020***

**DESIGN AND DEVELOPMENT OF ERGONOMIC AUTOMATIC SEMI  
COFFEE SEEDLING MACHINE FOR COFFEE SME BUSINESS USING  
ATROPOMETRY APPROACH METHOD**

**DESIGN AND DEVELOPMENT OF ERGONOMIC AUTOMATIC SEMI COFFEE  
SEEDLING MACHINE FOR COFFEE SME BUSINESS USING ATROPOMETRY  
APPROACH METHOD**

*Compiled by: Christian J.P*

*NIM: 16.04.51. 0001*

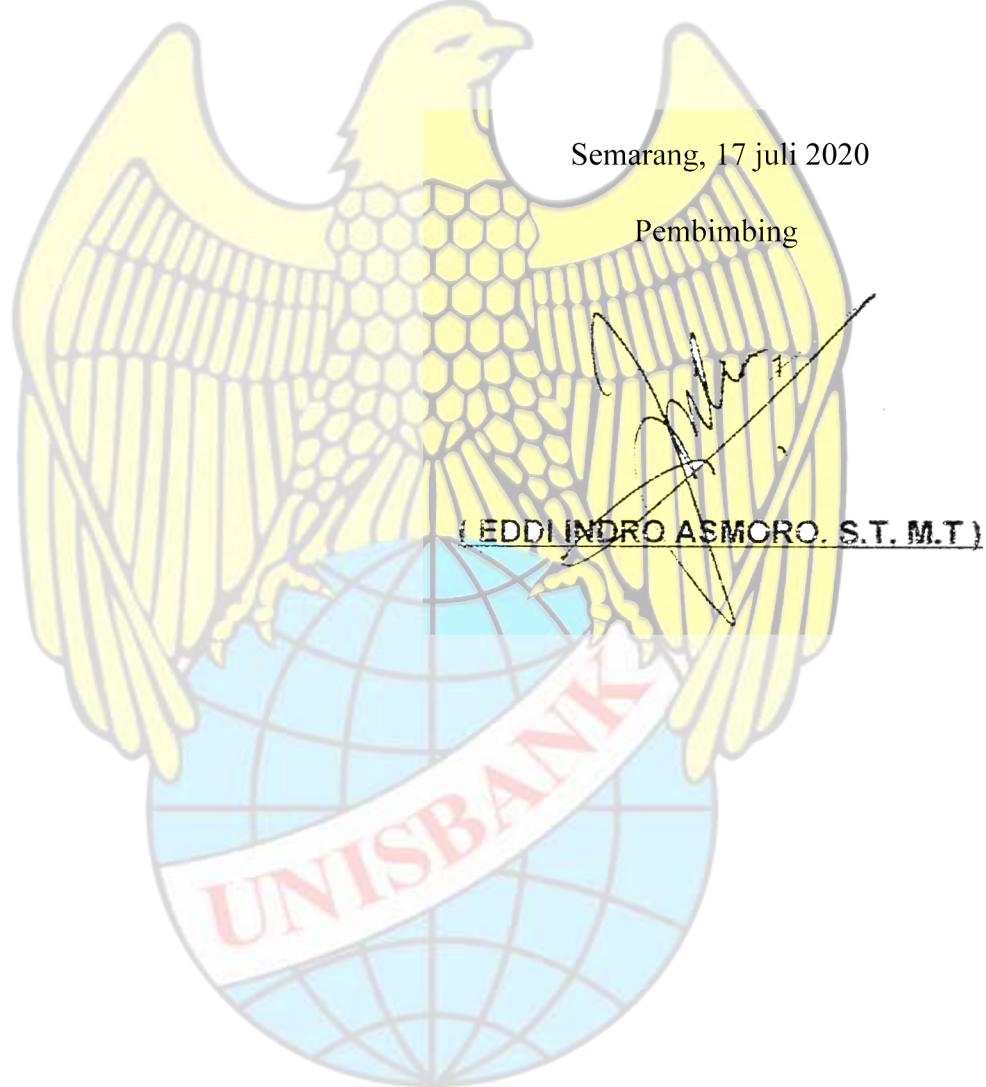
**ABSTRACT**

*Coffee is one of the plantation products that has a high economic value among plantation crops and important importance as a source of foreign exchange. Coffee is not only important as a source of foreign exchange but it is also a source of information for more than one million coffee farmers in Indonesia.*

*The design of the tool uses anthropometry and ergonomics as well as using work posture analysis using the RULA method (rapid upper limb assessment). The anthropometric data used in this design are elbow height in sitting position, forward hand stretches, and popliteal height. The data that has been obtained is then processed also carried out the process of data uniformity test, test the adequacy of the data, and determine percentiles. The RULA score when manually roasting coffee is 7, which needs to be leveled now or faster.*

*In this study the results of the design of a semi-automatic coffee roasting machine that has been adjusted and leveled at the dimensions of the body. Analysis of the work posture included in the RULA method. RULA method measurement is performed again when using roasted coffee machines, has a score of 3 which means it has a small risk level, a tool that is needed by workers in the process of roasting coffee beans and has the desired level of maturity.*

**Keyword:** RAPID UPPER LIMB ASSESSMENT (RULA), Ergonomics Anthropometry, product design.



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Batasan masalah .....	3
1.4. Tujuan dan Manfaat penelitian .....	4
1.4.1. Tujuan .....	4
1.4.2. Manfaat .....	4
1.5. Sistematika Penulisan .....	4
<b>BAB II TELAAH PUSTAKA</b>	
2.1. Pengembangan dan perancangan produk .....	6
2.1.1. Perancangan Produk .....	6
2.1.2. Pengambangan Produk .....	7
2.2. Ergonomi .....	91
2.3. Anthropometri dan pengukuran .....	10
2.3.1.Uji Kecukupan Data.....	14
2.3.2.Uji keseragaman Data.....	15
2.4. langkah dan rumus dalam perhitungan Anthropometri .....	16

2.5. Rapid Upper Limb Assessment (RULA) .....	17
---	----

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1. Metode Penelitian .....	29
3.2. subjek dan penelitian .....	30
3.2.1.populasi .....	30
3.3. Jenis Data .....	30
3.3.1. Data primer .....	30
3.3.2. Data sekunder .....	31
3.3.3. Teknik Pengumpulan Data .....	31
3.4. Diagram Alir Penelitian .....	34
3.4.1.Langkah-Langkah Penelitian .....	35

### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

4.1. Pengumpulan Data .....	37
4.1.1. Data Dokumentasi Postur Pekerja .....	38
4.2. Pengolahan Data .....	41
4.2.1. Uji Kecukupan Data .....	43
4.2.2. Uji Keseragaman Data .....	48
4.2.3. Persentil .....	54
4.2.4. Penilaian Posturkerja Dengan RULA .....	55
4.3. Nordic Body Map .....	60

### **BAB V MODEL DAN PERANCANGAN**

5.1. Perancangan dan Pembuatan alat .....	62
5.2. Bahan dan Material .....	63
5.3. Gambar Desain mesin <i>roasting</i> kopi Semi Otomatis .....	67
5.4. Analisis Postur Tubuh Setelah Menggunakan mesin <i>roasting</i> kopi semi Otomatis dengan metode <i>RULA</i> .....	70

### **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1. Kesimpulan .....	76
6.2. Saran .....	77

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. pengukuran dimensi tubuh .....	11
Gambar 2.2. . pengukuran dimensi tubuh tampak samping dan belakang....	12
Gambar 2.3. Range pergerakan lengan atas <i>Upper Arm</i> .....	19
Gambar 2.4. Range pergerakan lengan bawah <i>Lower Arm</i> .....	20
Gambar 2.5. Range pergerakan pergelangan tangan <i>Wrist</i> .....	21
Gambar 2.6. Range pergerakan putaran pergelangan tangan .....	22
Gambar 2.7. Range pergerakan leher <i>Neck</i> .....	23
Gambar 2.8. Range pergerakan batang tubuh <i>Trunk</i> .....	24
Gambar 2.9. Range pergerakan kaki <i>Legs</i> .....	25
Gambar 2.10. informasi pemilihan postur tubuh metode rula .....	28
Gambar 3.1.foto karyawan babah kaca mata melakukan roasting manual .	32
Gambar 3.2.foto karyawan omah kopi melakukan roasting manual . .....	33
Gambar 3.3aliur metodologi penelitian. .....	34
Gambar 4.1. Foto alat sebelumnya serta analisis sudut tubuh pekerja saat Melakukan proses roasting kopi secara manual .....	37
Gambar 4.2. Tinggi Siku.....	38
Gambar 4.3. Rentangan tangan ke depan.....	39
Gambar 4.4. Tinggi popliteal .....	39
Gambar 4.5. BKA dan BKB Jangkauan Tangan Ke Depan .....	49
Gambar 4.6. BKA dan BKB Tinggi Siku .....	51
Gambar 4.7. BKA dan BKB Tinggi Popliteal .....	53
Gambar 4.8. Sudut tubuh pekerja saat proses roasting manual .....	56
Gambar 5.1. Besi <i>Hollow</i> .....	63
Gambar 5.2. wajan hitam .....	64
Gambar 5.3. batang stainlist.....	64
Gambar 5.4. plat aluminium .....	65

Gambar 5.5. dynamo wiper.....	65
Gambar 5.6. eksos fan.....	65
Gambar 5.7. box enclosure .....	67
Gambar 5.8. Seng plat .....	68
Gambar 5.9. mesin <i>roasting</i> kopi semi otomatis.....	68
Gambar 5.10. mesin <i>roasting</i> kopi semi otomatis tampak depan .....	69
Gambar 5.11. mesin <i>roasting</i> kopi semi otomatis tampak samping .....	69
Gambar 5.12. mesin <i>roasting</i> kopi semi otomatis tampak belakang .....	70
Gambar 5.13. Sudut tubuh pekerja saat menggunakan mesin <i>roasting</i> .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. jenis pengukuran anthropometri.....	13
Tabel 2.2. distribusi normal dan perhitungan presentil.....	16
Tabel 2.3. Skor pergerakan leher .....	20
Tabel 2.4. Skor pergerakan batang tubuh .....	21
Tabel 2.5. Skor pergerakan kaki .....	21
Tabel 2.6. Total skor grup A .....	22
Tabel 2.7. Skor Aktivitas .....	23
Tabel 2.8. Skor Beban .....	24
Tabel 2.9. Total skor grup B .....	24
Tabel 2.10. Skor Aktivitas .....	25
Tabel 2.11. Skor Beban .....	26
Tabel 2.12. Skor Grup C .....	26
Tabel 4.1. Data Anthropometri pekerja di ukm kopi .....	40
Tabel 4.2. Hasil perhitungan rata–rata data anthropometri yang diperoleh .	41
Tabel 4.3. Rentangan Tangan ke Depan .....	43
Tabel 4.4. Tinggi Siku .....	45
Tabel 4.5. Tinggi Popliteal .....	46
Tabel 4.6. Hasil perhitungan uji kecukupan data .....	47
Tabel 4.7. Tabel Standar Deviasi Rentangan Tangan ke Depan .....	48
Tabel 4.8. Tabel Standar Deviasi Tinggi Siku .....	50
Tabel 4.9. Tabel Standar Deviasi Tinggi Popliteal .....	52
Tabel 4.10. Hasil Perhitungan Keseragaman Data .....	54
Tabel 4.11. Hasil perhitungan data dan percentil .....	55
Tabel 4.12 Hasil perhitungan data dan percentil .....	55
Tabel 4.13 Total Skor Grup A .....	55
Tabel 4.14. Total Skor Grup B .....	59

Tabel 4.15. Skor grup C .....	60
Tabel 4.16. Resiko Ergonomi .....	60
Tabel 4.17. Tabel Nordic Body Map .....	61
Tabel 5.1. Desain Dan Ukuran .....	62
Tabel 5.2. Ukuran desain amesin roasting kopi semi otomatis .....	63
Tabel 5.3. Skor Grup A .....	71
Tabel 5.4. Skor Grup B .....	73
Tabel 5.5. Skor grup C .....	73
Tabel 5.6. Nilai Resiko Ergonomi .....	74