

**Perbaikan Tata Letak Fasilitas Produksi, Keamanan dan Kesehatan Kerja  
(K3) dan Standar Sarana Produksi Pangan (S2P2)  
(Studi Kasus pada Keripik Jamur Lagerozz Kab.Bandung)**

Oleh:  
**Asifa Fitriani**  
**A10110289**

Pembimbing:  
**Dr. Anton Mulyono Azis, SE., MT**

**ABSTRAK**

Permasalahan pada salah satu industri pembuatan keripik jamur di Kabupaten Bandung adalah adanya perpotongan alur produksi (*cross movement*) antar stasiun kerja, kecelakaan kerja, dan standar fasilitas yang tidak sesuai dengan standar industri pangan. Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki desain tata letak sebuah usaha kecil dan menengah (UKM) dengan meminimalkan *material handling* dengan mendesain ulang tata letak fasilitas produksi, memperbaiki keamanan dan kesehatan kerja serta memperbaiki standar sarana produksi pangan.

Perbaikan desain tata letak dilakukan menggunakan metode CORELAP dimana penempatan stasiun kerja berdasarkan nilai hubungan kedekatan dan metode 5S digunakan untuk memberikan rekomendasi penerapan keamanan dan kesehatan kerja serta standar sarana produksi pangan pada perusahaan.

Dari hasil analisis, perbaikan tata letak menggunakan CORELAP memberikan jarak perpindahan yang lebih kecil yaitu 155,84 meter dari jarak perpindahan awal 335,9 meter, serta memberikan waktu proses yang lebih singkat dari semula 112.726 detik menjadi 102.858 detik. Metode 5S juga telah memberikan rekomendasi penyelesaian masalah keamanan dan kesehatan kerja serta standar sarana produksi pangan dengan merubah lingkungan kerja yang lebih baik.

**Kata Kunci: Keamanan dan Kesehatan Kerja , Standar Sarana Produksi Pangan, Tata Letak.**

***Improvements Production Facility Layout, Safety and Health and Standard of Food Production Facilities at Lagerozz Mushroom Chips Production in Kab. Bandung***

By:  
**Asifa Fitriani**  
**A10110289**

Under Guidance of:  
**Dr. Anton Mulyono Azis, SE., MT**

**ABSTRACT**

*Problems on chip mushrooms industry in Bandung is the intersection of the production flow (cross movement) between work stations, work accidents, and the standard of facilities that do not conform with the standards of the food industry. This study aims to improve the design layout of a small and medium enterprises (SMEs) to minimize material handling and redesigning the layout of production facilities, to improve safety and health and improve the standard of food production facilities.*

*Layout design improvements performed using the CORELAP method in which the placement of work stations based on the value relationship closeness and 5S method is used to provide recommendations for the implementation of occupational health and safety as well as the standard means of food production at the company.*

*From the analysis, improved layout using CORELAP provide a smaller displacement distance is 155,84 meters from the initial displacement distance of 335,9 meters, as well as providing a shorter processing time than the original 112.726 seconds to 102.585 seconds. 5S method also has recommended the completion of occupational health and safety issues as well as the standard means of food production by changing the better working environment.*

**Keywords: Food Production Facility Standards, Layout, Safety and Occupational Health.**