

ABSTRAK

Human error merupakan tindakan atau perilaku yang dapat mengurangi efektifitas, keamanan dan performansi suatu sistem. UD Tani Mulia merupakan sebuah UMKM yang bergerak di industri pangan yang memproduksi mie kuning kering dan kerupuk merah. Pada proses produksi mie kuning di UD Tani Mulia setiap pekerja memiliki tugas pada bagian proses yang berbeda-beda, dan dilakukan secara berulang setiap harinya selama jam kerja berlangsung. Dalam setiap tahapan tidak semua dilakukan menggunakan mesin, masih banyak pekerjaan yang dilakukan secara manual seperti pada proses penggulungan dan pengemasan. Hal ini tidak terhindar dari kesalahan-kesalahan yang dapat terjadi oleh para pekerja. Kesalahan tersebut dapat berdampak pada keselamatan dan Kesehatan pekerja, serta *output* dari hasil produksi yang dihasilkan. Berdasarkan hasil analisis *human error* dengan menggunakan metode SHERPA yang dilakukan pada 26 *task* pada proses produksi mie kuning di UD Tani Mulia pada analisis *ordinal probabilitas* terdapat 4 *task* yang merupakan *error* dengan kategori tinggi (H), 16 *task* kategori sedang (M) dan 6 *task* dengan kategori rendah (L). Pada analisis tingkat kekritisan 11 *task* memiliki tingkat kritis tinggi dan 15 *task* yang memiliki tingkat kritis rendah. Berdasarkan hasil Perhitungan Nilai *Human Error Probability* (HEP) dengan menggunakan metode HEART pada 26 *task* yang ada, didapatkan nilai HEP tertinggi yaitu pada *task* 2.2 dengan nilai HEP sebesar 0,868 sedangkan nilai HEP terendah yaitu pada *task* 5.2, *task* 6.4 dan *task* 6.5 dengan nilai HEP sebesar 0,001.

Kata kunci: *Human Error*, SHERPA, HEART

ABSTRACT

Human error is an action or behavior that can reduce the effectiveness, security and performance of a system. UD Tani Mulia is an MSME operating in the food industry which produces dry yellow noodles and red crackers. In the yellow noodle production process at UD Tani Mulia, each worker has a task in a different part of the process, and this is done repeatedly every day during working hours. In each stage, not everything is done using machines, there is still a lot of work done manually, such as in the rolling and packaging processes. This does not prevent errors that can occur by workers. These errors can have an impact on the safety and health of workers, as well as the output of the resulting production. Based on the results of human error analysis using the SHERPA method which was carried out on 26 tasks in the yellow noodle production process at UD Tani Mulia in the ordinal probability analysis there were 4 tasks which were errors in the high category (H), 16 tasks in the medium category (M) and 6 tasks with low category (L). In the criticality level analysis, 11 tasks have a high critical level and 15 tasks have a low critical level. Based on the results of calculating the Human Error Probability (HEP) value using the HEART method for 26 existing tasks, the highest HEP value was obtained, namely in task 2.2 with a HEP value of 0.868, while the lowest HEP value was in task 5.2, task 6.4 and task 6.5 with a HEP value. of 0.001.

Keywords: Human Error, SHERPA, HEART