

ABSTRAK

Beeje Coffee Lhokseumawe menghadapi permasalahan ergonomi pada ruang kerja dapur, meliputi ketidaksesuaian dimensi fasilitas kerja, tata letak peralatan, dan alur perpindahan pekerja yang berpotensi menimbulkan ketidaknyamanan, risiko cedera, serta menurunkan efisiensi kerja barista. Penelitian ini bertujuan menganalisis kondisi eksisting ruang kerja dapur berdasarkan prinsip ergonomi, menerjemahkan kebutuhan pekerja (*voice of customer*) ke dalam karakteristik teknis, serta menghasilkan usulan rancangan ulang ruang kerja yang lebih ergonomis. Penelitian menggunakan metode *Ergonomic Function Deployment* (EFD) melalui observasi, wawancara, dan data antropometri barista dengan tinggi badan 163 cm. Hasil identifikasi *Voice of Customer* menunjukkan tujuh atribut kebutuhan, di mana kenyamanan tinggi meja kerja dan posisi lengan saat menggunakan portafilter memiliki tingkat kepentingan tertinggi. Matriks *House of Ergonomic* (HOE) menetapkan empat karakteristik teknis prioritas, yaitu tinggi meja persiapan, tinggi meja mesin espresso, lebar sirkulasi koridor, dan tipe *layout* dapur. Rekomendasi rancangan ulang menghasilkan tinggi meja kerja 85 cm, lebar meja 60 cm, tinggi kabinet atas maksimal 210 cm, lebar sirkulasi koridor minimal 90 cm, serta tata letak tipe L dengan *work triangle* 4–7,9 meter. Rancangan ini diharapkan mengurangi kelelahan fisik, menurunkan risiko cedera muskuloskeletal, dan meningkatkan efisiensi kerja barista secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Ergonomi, *Ergonomic Function Deployment* (EFD), Antropometri, *House of Ergonomic* (HOE), Ruang Kerja Dapur.