

## ABSTRAK

*Kakao menjadi komoditas perdagangan yang cukup banyak diminati, kakao ini tersebar di beberapa wilayah Indonesia. Khusus di daerah Yogyakarta yang merupakan daerah percontohan perkebunan kakao dimanfaatkan untuk produk coklat bar. Pada prosesnya produksi coklat keterampilan dan keahlian menjadi titik sentral yang berpengaruh terhadap industri ini. Tujuan dari penelitian ini adalah mengukur tingkat kesalahan kerja yang menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja pada proses produksi coklat bar dengan metode HEART, mengetahui pola kesalahan dan faktor penyebab beserta rekomendasi untuk mengatasi permasalahan human error. Penelitian ini dilakukan di Tugu Chocolate dan Dapoer gembil Chocolate yang merupakan produsen coklat bar yang ada di Yogyakarta. Dari hasil pengamatan diperoleh human error probability terbesar di Tugu Chocolate pada proses fermentasi dengan probabilitas sebesar 26,32%, sedangkan di Dapoer gembil Chocolate pada proses fermentasi dengan probabilitas sebesar 32,1%. Kemudian untuk tingkat human error yang dapat menyebabkan kecelakaan kerja di Tugu Chocolate probabilitas cedera otot sebesar 94,59%, sedangkan di Dapoer gembil Chocolate probabilitas cedera otot sebesar 97,81%.*

*Kata Kunci : Human Reliability Assessment (HRA), Human Error, HEART, Hierarchical Task Analysis (HTA), Fault Tree Analysis (FTA), Kesehatan Keselamatan Kerja.*