

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian pada skripsi ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisis pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *statistical quality control* (SQC) yang telah dilakukan untuk meminimalisir kegagalan produk kerupuk maka diperoleh sebagai berikut:
 - a. Hasil lembar periksa (*check sheet*) diperoleh jumlah produksi kerupuk pada tahun 2021 sebanyak 339.000 produk dengan jumlah kegagalan sebanyak 10.475 produk.
 - b. Hasil diagram batang (*histogram*) yaitu menunjukkan dari jumlah kegagalan 10.475 produk terdiri dari beberapa jenis kegagalan produk seperti kerupuk yang patah dengan jumlah sebanyak 4.162, kerupuk kerupuk yang tidak mengembang sebanyak 3.214 dan kerupuk yang tidak tahan lama sebanyak 3.099.
 - c. Hasil peta kendali (*p-chart*) pada data tahun 2021 terdapat 1 titik yang masih berada di luar batas kendali atas yang terjadi pada bulan Februari, sehingga memerlukan adanya suatu perbaikan dalam mengendalikan kualitas produk untuk meminimalisir kecacatan pada produk akhir.
 - d. Hasil diagram pareto yaitu menunjukkan persentase kegagalan produk dari yang tertinggi hingga terendah adalah kerupuk yang patah yaitu sebesar 39,7%, kerupuk yang tidak mengembang yaitu sebesar 30,7% dan kerupuk yang tidak tahan lama yaitu sebesar 29,6%.
2. Berdasarkan hasil diagram sebab akibat terdapat beberapa jenis kegagalan produk, yaitu kerupuk yang patah, kerupuk yang tidak mengembang, dan kerupuk yang tidak tahan lama. Faktor dari kegagalan

produk tersebut disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya faktor manusia yaitu tenaga kerja yang kurang teliti, kurangnya kedisiplin dalam melakukan pekerjaannya dan kurangnya pengawasan terhadap kondisi produk pada saat proses produksi sedang berlangsung dikarenakan terlalu terburu-buru dalam melakukan pekerjaan dan juga kurangnya peran pekerja dalam melakukan pengawasan kualitas. Faktor bahan baku yaitu bahan baku yang digunakan masih berkualitas rendah sehingga terkadang kerupuk menjadi kurang mengembang dengan sempurna. Faktor mesin yaitu mesin yang digunakan dalam kondisi kurangnya perawatan dan pengecekan karena perawatan dan pengecekan biasa dilakukan setiap empat bulan sekali sehingga bahan baku yang keluar pada saat proses pencetakan kerupuk menjadi tidak merata. Faktor lingkungan yaitu tempat penyimpanan kerupuk yang dalam keadaan lembap yang disebabkan oleh udara panas dan minyak yang dikeluarkan dari kerupuk.

3. Usulan tindakan perbaikan yang perlu dilakukan yaitu karyawan harus dapat meningkatkan kedisiplinan dalam bekerja dan juga meningkatkan pengawasan terhadap kondisi produk pada saat proses produksi sedang berlangsung dengan cara melakukan pengawasan terhadap karyawan ketika bekerja supaya tidak terlalu terburu-buru dalam melakukan proses produksi dan juga meningkatkan pengawasan terhadap kondisi produk pada saat proses produksi sedang berlangsung dengan cara melakukan pengecekan kualitas produk pada setiap tahap proses produksinya sebelum masuk tahap proses produksi selanjutnya sehingga dengan langkah seperti ini kualitas produk dapat terjaga, memberikan batas waktu pada saat pada saat proses penjemuran dengan cara apabila penjemuran sudah dilakukan selama 4 jam maka dilakukan pengecekan secara merata terhadap kondisi kerupuk tersebut lalu apabila sudah cukup maka dilakukan pembalikan begitu juga terhadap kerupuk setengah jadi dari tempat penyimpanan dan apabila panas matahari yang kurang maksimal maka dilanjutkan pengeringan dengan menggunakan oven

selama tiga jam dan apabila musim hujan maka dilakukan pengeringan dengan menggunakan oven selama lima jam dan pemanggangan untuk melakukan pengecekan secara merata apabila sudah selama 20 menit sehingga kerupuk yang masih setengah jadi dapat diketahui keadaannya, meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan melakukan pengecekan dan perawatan mesin secara rutin minimal setiap dua bulan sekali agar mesin dapat digunakan secara optimal dan produk yang dihasilkan dapat maksimal, dan melakukan menyimpan produk di tempat atau wadah yang lebih baik atau tidak keadaan yang lembap.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi UKM Kerupuk Mirasa

1. Dalam menjaga kualitas produk dan untuk meminimalkan kegagalan produk sebaiknya UKM Kerupuk Mirasa dapat memperhatikan semua faktor penyebab kegagalan produk seperti faktor bahan baku, metode yang digunakan dalam produksi, mesin, dan manusia yang terlibat dalam melakukan proses produksi. Apabila faktor penyebabnya tersebut dapat diketahui dan langsung ditangani maka kegagalan produk yang terjadi dapat berkurang.
2. Dalam proses produksi untuk menjaga kualitas produk sebaiknya para pekerja UKM Kerupuk Mirasa disetiap bagiannya melakukan pengawasan serta pengecekan terhadap kualitas produk yang dihasilkannya sebelum memasuki pada tahap proses selanjutnya.

5.2.2 Bagi Peneliti Selanjutnya

Dalam penelitian ini pada sumber data untuk wawancara dilakukan hanya kepada satu orang yaitu pemilik perusahaan dan juga pada penelitian ini memiliki keterbatasan terhadap data pendukung lain sehingga rekomendasi untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan sumber data untuk wawancara tidak hanya kepada satu orang saja untuk mendapatkan informasi

lebih banyak dan diharapkan juga untuk penelitian selanjutnya untuk memberikan data produksi yang akan diteliti dan juga data produksi pada tahun sebelumnya untuk dapat dijadikan sebagai perbandingan antara tahun yang akan diteliti dengan tahun sebelumnya dan juga sebagai data pendukung penelitian.