

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Dari hasil analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak ada penyimpangan Bahan baku, SPS (*Standart Purchase Spesification*), dan *inventory* bubur ayam Mg. Oyo Tea. Dan untuk hasil Proses Metode *Mass Production* dan *Critical Path Method* (CPM) menyatakan bahwa bubur yang dihasilkan sesuai dengan standar produk, tetapi kecerahan warna tidak konstan, diduga faktor penyebabnya yaitu kaldu ayam yang dibuat tidak konsisten dalam penggunaan bahan. Penggunaan waktu proses sudah optimal, dengan tidak ada masa tenggang/ rehat pada saat tengah produksi.
2. Hasil untuk kualitas produk dan pelayanan dapat disimpulkan bahwa pada parameter mutu warna, rasa, dan aroma tidak terjadi penyimpangan. Namun pada parameter mutu warna tekstur dan kekentalan terjadi perubahan yang signifikan yang diduga faktor penyebab kekentalan dan tekstur tidak signifikan adalah pemanasan yang terlalu tinggi, cepat dan tidak konstan pada saat masa tunggu pembeli. Dalam proses pelayanan bubur ayam Mg. Oyo Tea memiliki waktu standar pelayanan 51.15 detik.
3. Untuk hasil analisis Grafik Pengendalian Proses yang berdasar atas produk reject atau tidak layak jual dapat disimpulkan bahwa data

produk yang diperoleh secara umum bersifat homogen, karena rentang data antara satu dan yang lainnya tidak berbeda jauh dengan Rentang maksimal produk loss yaitu 10,45 % dan Selama proses produksi terjadi ketidak sesuai yang berarti berdasarkan parameter mutu produkyaitu 2.28 % tetapi masih dibawah nilai standar deviasi yaitu 2.72 % yang diduga faktor yang mempengaruhinya adalah Pemanasan yang terlalu tinggi, cepat dan tidak konstan pada saat masa tunggu pembeli. Produk yang dihasilkan masih diberada dalam rentang spesifikasi mutu produk yaitu $cp = 1.00$.

4. Hasil analisis dapur produksi dapat disimpulkan bahwa dapur produksi bubur ayam Mg. Oyo Tea tidak memiliki cukup ruang, sehingga dapur Mg. Oyo Tea dikategorikan dapur yang kurang ideal.

5.2 Saran – Saran

1. Perlunya standarisasi dalam proses pembuatan kaldu, agar kaldu yang dihasilkan berkualitas baik, dan pada saat melakukan penyaringan alangkah baiknya menggunakan penyaring agar hasil kaldu yang di hasilkan bersih bebas dari ampas tulang.
2. Pada saat proses pemanasan di outlet – outlet ada baiknya menggunakan panas uap air, karena hal ini dapat mengurangi tingkat kehangusan bubur. Teknik ini dikenal dengan *Bain Marie* yaitu memanaskan dengan cara ditim.
3. Perlu perluasan area dapur produksi akan menghindari terjadinya *crowded* dan akan membuat karyawan leluasa dalam bergerak.

