

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil analisis yang sudah dilakukan dapat ditarik disimpulkan :

1. *Standart Purchase Spesification* (SPS) dengan grafik pengendali proses penyimpangan bahan baku hanya terjadi satu kali pada bahan baku tape yang diduga karena terlalu lama dalam waktu penyimpanan yang disebabkan *direct purchase* atau membeli langsung dari penjual tape yang belum matang atau terlalu matang.
2. Hasil dari *Mass Production* dan *Critical Path Method* (CPM) menyatakan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar, tetapi terjadi waktu tenggat yang diduga proses normal pada saat menunggu adonan mengembang secara umum penggunaan waktu proses sudah optimal.
3. Analisis kualitas produk dapat disimpulkan bahwa parameter mutu *visual appeal*, *aromatic appeal*, *flavour*, dan *consistency* terjadi perubahan yang signifikan diduga kurang tinggi suhu pembakaran adonan dan sistem perapian yang tidak merata, pada saat pensortiran menggunakan pisau yang dapat merusak bagian atas kue, bahan baku tape yang tidak sama disetiap produksi, penyimpanan produk ditumpuk menjadikan produk tertindi atau kecil.
4. Hasil analisis Grafik Pengendalian Proses yang berdasar atas produk *reject* atau tidak layak jual dapat disimpulkan bahwa data produk yang diperoleh

secara umum bersifat fluktuatif yang ketidaksesuaiannya tidak dapat diprediksi, rentang maksimal produk *loss* yaitu 12.82%, Selama proses produksi terjadi ketidaksesuaian, yang berarti berdasarkan parameter mutu produk yaitu 2.45% masih dibawah nilai simpangan baku yaitu 3.46%. Nilai $cp = 1.00$ menandakan proses cukup baik berada dalam rentang spesifikasi mutu produk

5. Hasil analisis dapur produksi dapat disimpulkan bahwa dapur produksi kue bolu tape Liana Cake memiliki cukup ruang, tetapi cukup menguras tenaga pekerja dalam kegiatan yang berhubungan dengan air dan berbahaya bila terjadi kebakaran sehingga disimpulkan dapur produksi Pabrik Liana Cake dikategorikan dapur yang kurang ideal.

5.2 Saran - saran

1. Pabrik Liana Cake seharusnya mempunyai manajemen *Standart Purchase Spesification* (SPS) yang baik sehingga pada saat penggunaan untuk bahan baku tape harus dalam keadaan tape yang baik, matangnya pas, tidak terlalu matang atau belum matang.
2. Perlunya standarisasi dalam proses pembakaran adonan dari suhu dan waktu, agar produk yang dihasilkan berkualitas baik, dan pada saat pembakaran alangkah baiknya tidak terlalu lama oven dalam keadaan terbuka sehingga suhu panas dalam oven tidak banyak keluar.
3. Perlu ditingkatkan kedisiplinan pekerja sehingga proses produksi dapat dilakukan lebih cepat dan distribusi produk bisa dilakukan lebih awal.

4. Pada saat penimbangan adonan sering adanya penambahan bahan baku sehingga merusak standar resep yang sudah ada, karena itu perlu diadakan controlling agar hal ini tidak terjadi.
5. Pada saat proses penakaran adonan sebaiknya menggunakan loyang yang renggang satu sama lain, karena hal ini tidak akan membuat produk disortir dengan menggunakan pisau yang dapat membuat produk terpotong sehingga produk menjadi kurang menarik.

