

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data yang dilakukan oleh peneliti di CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga, dapat disimpulkan:

1. Berdasarkan data produksi yang diperoleh dari CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga diketahui jumlah produksi Dodol Bunga selama periode Juli 2022 – Juni 2023 sebesar 15.140 Dodol. Dengan kuantitas produk mengalami penurunan yang signifikan 1.054 Dodol. Rata-rata kejadian ketidaksesuaian kualitas yang terjadi selama produksi dalam periode Juli 2022 – Juni 2023 sebesar 8,3%. Berdasarkan hasil analisis menggunakan *check sheet*, histogram, diagram pareto, dan (*P-Chart*) ditemukan ada banyaknya jumlah ketidaksesuaian produk yang melebihi batas kendali statistik. Pada bulan Juli-Desember 2022 perusahaan sudah dapat menekan jumlah produk gagal, sudah berada di bawah batas kendali bawah (LCL), namun pada bulan Januari-Juni 2023 perusahaan tidak mampu dalam menekan jumlah produk gagal. Berdasarkan hasil analisis di atas maka dapat disimpulkan bahwa kinerja *Quality Qontrol* untuk produksi Dodol pada CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga belum optimal dan harus berusaha untuk mengurangi hasil *defect* hingga mencapai batas kendali yang sudah ditetapkan oleh CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga dan bahkan mungkin mencapai ambang batas 0,02%.
2. Berdasarkan hasil analisa dapat menggunakan metode diagram sebab akibat menunjukkan ada tiga jenis produk *defect* yaitu dodol gosong, dodol berjamur/bulukan, dodol lembek yang menyebabkan penyimpangan kualitas produk. Adapun faktor-faktor penyebab kegagalan produk yaitu manusia, mesin, material, metode, dan lingkungan. Dan faktor yang paling dominan disebabkan oleh faktor manusia, mesin, dan metode karena masih banyak karyawan yang kurang teliti

3. Solusi yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk meminimalkan produk reject yaitu yang pertama dengan cara membuat SOP yang tertulis sehingga dapat diberikan sanksi yang tegas bagi yang pekerja yang melanggar yang kedua, membuat form form pengendalian kualitas seperti checksheet harian untuk mengetahui permasalahan yang terjadi setiap harinya agar dapat segera ditindak lanjuti atau memasang papan dokumen khusus yang menggambarkan tingkat perubahan jumlah produk reject perharinya dengan grafik sehingga pengawas bisa mengetahui dengan mudah, serta perlu mengadakan pelatihan pelatihan khusus agar pekerja lebih memiliki *skill* yang lebih berkembang serta pengecekan alat secara berkala. yang ketiga bagian team pengawasan kualitas harus lebih teliti dan tegas dalam menjalankan pekerjaannya.

5.2 Saran

1. Bagi Perusahaan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga, diharapkan perusahaan dapat lebih melaksanakan pengawasan kualitas produk dengan baik dan di rekomendasikan untuk menggunakan alat 7 QC Tools karena dengan metode 7 QC Tools perusahaan dapat mengetahui secara detail hal-hal yang harus diperbaiki kedepannya.

2. Bagi Karyawan

Diharapkan bagi karyawan CV Pusat Industri Makanan Khas Bekasi Dodol Bunga agar hasil penelitian ini dapat menjadi referensi. Mengenai pengawasan kualitas produk dengan sama-sama saling menjaga dan bertanggung jawab dalam pekerjaannya guna meminimalisir terjadinya kegagalan produk.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini menggunakan data bulan Juli 2022-Juni 2023 Penelitian ini belum dapat dikatakan sempurna karena keterbatasan waktu dalam pengamatan, oleh karena itu, diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian jangka Panjang sehingga dapat mengetahui permasalahan lebih dalam lagi ataupun menambahkan variabel-variabel lain yang mungkin terkait dengan penelitian ini.