BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dikemukakan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan diagram C Chart jumlah kerusakan yang terjadi masih di dalam batas toleransi dengan nilai rata-rata kerusakan produk sebesar 3,11%, Batas Kendali Atas (UCL) sebesar 5,22%, dan Batas Kendali Bawah (LCL) sebesar 0,99%. Kerusakan produk terbanyak terjadi pada bulan Juli dengan tingkat kerusakan sebesar 4,36% dan kerusakan produk paling sedikit terjadi pada bulan Februari dengan tingkat kerusakan sebesar 1,87.
2. Jenis dan jumlah kerusakan produk berdasarkan urutan yang tertinggi yaitu kecacatan pada warna produk (26,16%), Kadar air (23,14%), aroma apek (20,56%), tekstur yang lebih kasar (17,56%) dan cemaran benda asing (12,5%).
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan tepung tapioka adalah sebagian besar berkaitan dengan tenaga kerja yang kurang terampil dan kurangnya tenaga yang teliti serta penyebab lainnya seperti bahan baku , lingkungan, metode dan mesinnya.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, maka disarankan kepada perusahaan untuk:

1. Dari hasil yang diteliti masih dalam batas toleransi antara batas bawah 0,99% (LCL) dan batas atas 5,22% (UCL). Dalam hal ini harus bisa meminimalkan lagi batas bawah dan batas atasnya agar produk yang dihasilkan kualitasnya lebih bagus lagi.
2. Dari hasil yang diteliti jenis dan jumlah produk yang diteliti kecacatannya yaitu pada warna produk sebesar 26,16%, maka dari itu harus melakukan pengamatan khusus untuk mengurangi kecacatan warna produk agar warna produknya yang rusak menjadi lebih sedikit.
3. Dari segi tenaga kerja untuk mengurangi tingkat kerusakan produk dapat diupayakan dengan melakukan peningkatan ketrampilan para tenaga

kerja dengan melakukan pelatihan dan peningkatan motivasi kerja sehingga dalam proses produksi dapat meminimalisir tingkat keteledoran yang dapat menyebabkan kerusakan produk selama proses produksi serta dengan penambahan tenaga pengawas atau mandor dan tenaga ahli quality control. Dari segi bahan baku dapat diupayakan dengan melakukan inspeksi atau tindakan sortir terhadap bahan baku yang masuk dengan menempatkan pos khusus untuk melakukan inspeksi terhaddap bahan baku yang datang sebelum masuk ke ddalam proses produksi serta upaya penjagaan bahan baku yang ada di gudang agar tidak menurun kualitasnya.