

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

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

1. Secara keseluruhan tingkat kerusakan produk pada Pada *Home Industry* kelanting Gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo pada tahun 2021 berada dalam keadaan terkendali.
2. Jenis kerusakan produk tertinggi yaitu kelanting gethuk patah dan hancur sebanyak 4.085 Kg dengan persentase 0,782. Kemudian gosong rasa pahit sebanyak 624 Kg dengan persentase 0,119 dan yang terakhir yaitu tekstur bantat sebanyak 519 Kg dengan persentase 0,099.
3. Faktor yang mempengaruhi kerusakan produk kelanting gethuk yaitu kualitas bahan baku yang tidak memenuhi standar produksi, masa penyimpanan bahan baku yang terbatas, tenaga kerja yang kurang teleti dan kurang terlatih, kurangnya pengecekan mesin dan perawatan mesin, kondisi panas matahari yang kurang, metode penggilingan dan penggorengan yang kurang dipahami.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan, maka disarankan kepada Pada *Home Industry* kelanting Gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo untuk beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan tingkat kerusakan produk berada dalam keadaan terkendali, maka di sarankan bagi *Home Industry* kelanting Gethuk di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo untuk mempertahankannya di masa sekarang maupun dimasa yang akan mendatang karena hal ini untuk kelancaran produksi kelanting gethuk.
2. Berdasarkan kerusakan produk tertinggi adalah bentuk kelanting gethuk yang patah dan hacur maka diharapkan pihak Pada *Home Industry* kelanting Gethuk di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo lebih menekan pada pengawasan pada proses produksi kelanting gethuk mulai dari pengupasan singkong sampai dengan penggorengan agar jenis kerusakan tersebut dapat diminimalisir dan proses produksi menjadi lancar tanpa hambatan.

3. Berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan produk, maka dapat di sarankan bagi Pada *Home Industry* kelanting Gethuk di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo dari tenaga kerja untuk meningkatkan keterampilan, untuk pengecekan bahan baku terlebih dahulu sebelum diproduksi, melakukan pengecekan mesin secara berkala, membuat alat oven atau alternatif lain untuk mengantisipasi kurangnya panas matahari, dan untuk metode perlu pelatihan dan pengawasa terhadap penggilingan dan penggorengan kelanting agar tidak terjadi kesalahan terhadap metode penggilingan dan penggorengan.