

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Secara keseluruhan tingkat kerusakan yang terjadi selama tahun 2021 pada Usaha Keripik Tunas Kota Metro masih dalam batas tolerir.
2. Jenis kerusakan produk adalah warna (gosong tidak golden brown), dengan persentase 62%, bentuk dan ukuran terpotong dengan persentase 13%, serta tekstur tidak renyah dengan persentase 25%.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan produk keripik adalah tenaga kerja yang kurang teliti dan kurang terlatih, bahan baku yang tidak baik dalam pengecekannya, peralatan yang sudah tidak standar lagi untuk digunakan dan kurang perawatan, kondisi lingkungan yang kurang bersih d serta metode pencetakan dan produksi keripik yang masih dilakukan oleh tenaga manusia.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, maka disarankan kepada usaha keripik Tunas untuk melakukan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan tingkat kerusakan yang masih dalam batas tolerir, maka disarankan bagi usaha keripik Tunas untuk mempertahankannya di masa sekarang maupun di masa mendatang karena hal ini untuk kelancaran produksi keripik.

2. Berdasarkan jenis kerusakan produk yang tertinggi adalah warna (gosong tidak golden brown), maka diharapkan pihak usaha keripik Tunas lebih menekankan pada pengawasan pada proses produksi keripik mulai dari proses penggorengan agar jenis kerusakan tersebut dapat diminimalisir dan proses produksi menjadi lancar tanpa hambatan.
3. Berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan produk, maka dapat disarankan bagi usaha keripik Tunas dari tenaga kerja untuk melakukan peningkatan keterampilan, bahan baku untuk dapat melakukan pengecekan dengan baik, peralatan untuk melakukan pemeriksaan dan perawatan yang rutin terhadap peralatan produksi serta melakukan pergantian terhadap peralatan yang sudah tidak dapat diperbaiki lagi, menjaga lingkungan agar tetap bersih dan untuk metode perlu adanya pengembangan dengan menyediakan peralatan canggih untuk mencetak pisang sehingga kualitas produk keripik ini bisa dipertahankan dan ini memiliki pengaruh yang baik didalam menjaga kelancaran produksi.