

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan.

Data yang diperoleh dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di *home industry tahu putih*, maka dapat diambil beberapa kesimpulan yang mungkin dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan pada produk tahu putih. Dari hasil pengolahan data analisa pada bab IV, maka dapat kita tarik kesimpulan :

1. Dari hasil analisa dengan menggunakan Diagram Pareto dapat diketahui bahwa dari 13.458 biji produk cacat ternyata cacat dominan 24% merupakan cacat tekstur keras, tekstur lembek 21%, salah potong 19%, berbau 16%, terdapat kotoran 11%, tidak matang sempurna 9%, dari jenis-jenis cacat yang terdapat pada produk tahu putih pada diagram pareto dapat dilihat pada gambar 4.4.
2. Berdasarkan diagram sebab-akibat yang dapat diketahui jika faktor-faktor yang menyebabkan produk tahu rusak adalah material yang meliputi bahan baku (kedelai), bahan tambahan (asam cuka), mesin, peralatan, dan pekerja. Dari keenam faktor yang mempengaruhi kualitas tahu adalah faktor metode meliputi : belum adanya standard operasional (SOP) dalam waktu pengepresan, pengukuran : alat yang digunakan untuk proses pemotongan masih tradisional, manusia : minimnya pelatihan dalam proses produksi, material : mutu bahan baku (kedelai), mesin : mesin yang digunakan masih tradisional, lingkungan : polusi. Perusahaan belum memiliki standard tertentu yang dapat digunakan sebagai metode acuan oleh pekerja dalam melakukan proses produksi, seperti munculnya produk rusak dengan tekstur keras atau lembek. Hal ini disebabkan karena belum adanya standard waktu tertentu untuk melakukan pengepresan. Pekerja sendiri juga kurang memperhatikan lamanya waktu pengepresan. Selain itu munculnya produk tahu yang berbau disebabkan karena kurangnya penetapan mutu yang baik terhadap bahan baku dan bahan tambahan.

5.2. Saran.

Saran yang dapat diberikan terhadap perusahaan yaitu Home Industri Tahu Putih sangat perlu untuk memperbaiki sistem produksi pada proses produksi tahu putih untuk menekan jumlah produk rusak. Perbaikan dalam sistem ini dapat dilakukan dengan menetapkan standard

dan metode yang dapat digunakan sebagai mutu dalam melakukan proses produksi tahu. Penetapan kualitas tahu putih yang terpenting dalam proses produksi adalah penetapan standard waktu pengepresan, pengawasan terhadap pekerja, bahan baku, dan bahan campuran. Cara untuk melakukan proses pengepresan kita harus mengatur lamanya pengpresan, dan waktu yang ditentukan adalah 15 menit lamanya proses pengpresan. Waktu 15 menit adalah waktu yang di dapat dimana pengamat melakukan uji coba dilapangan.

Dengan menetapkan standar waktu pengepresan yang tepat maka, para pekerja memperoleh produk tahu yang baik, sehingga akan meningkatkan daya beli konsumen.

Selain itu pengawasan terhadap pekerja juga perlu dilakukan saat proses pemotongan. Karena pekerja sering lupa/mengabaikan instruksi kerja, dalam hal melakukan proses pemotongan tahu. sehingga produk tahu putih menjadi salah pemotongan.

Penetapan bahan baku dan bahan campuran juga perlu dilakukan karena bahan baku dan bahan campuran yang digunakan sangat mempengaruhi kualitas hasil produksi tahu. Apabila bahan baku dan bahan campuran baik maka hasil produksi tahu juga berkualitas baik, demikian pula sebaliknya.

Perusahaan juga perlu menggunakan peralatan yang baik pada mesin dan peralatan produksi yang digunakan, misalnya : sparepart mesin penggiling, kain sari (untuk penyarinagan), cetakan tahu, drum, dan tungku pemasakan. Dalam hal ini untuk menjaga proses produksi sehingga kerusakan pada mesin dan peralatan dapat diminimalisir.

Berdasarkan pengolahan data hasil observasi menggunakan diagram sebab akibat di atas dapat dilihat kerusakan mesin dan peralatan yang terjadi pada saat proses produksi akan mempengaruhi hasil produksi.

Pengamatan mengenai pengendalian kualitas ini juga perlu dilakukan secara berkala agar dapat diketahui kualitas tahu yang di hasilkan setiap hari. Selain itu juga dapat diketahui faktor-faktor baru yang mempengaruhi kualitas produk. Sehingga perusahaan dapat selalu memantau perkembangan produknya untuk meningkatkan kualitas produknya.