

## **BAB VI**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan dari penelitian, pengamatan, pembahasan, serta evaluasi terhadap data informasi yang telah di peroleh maka dapat disusun beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan perhitungan yang di lakukan dengan menggunakan metode X-chart dan R-chart, tingkat kerusakan pada produk Genji Pie ukuran 70 gram pada PT. Jadi Abadi Corak Biscuit menunjukkan adanya data yang out of control. Hal ini ditunjukkan dengan grafik yaitu terdapat beberapa titik yang melebihi batas kendali dari observasi yang dilakukan. Adanya titik-titik yang berfluktuasi dan tidak beraturan menunjukkan bahwa pengendalian kualitas pada PT. Jadi Abadi Corak Biscuit dalam memproduksi produk Genji Pie masih mengalami penyimpangan.
2. Berdasarkan Diagram Pareto yang dibuat, tingkat kerusakan yang paling tinggi adalah tray sobek atau pecah pada produk dengan kerusakan sebesar 38%. Tingkat kerusakan Kedua adalah kertas sobek sebesar 22%, disusul dengan kemasan cacat sebesar 18%, kemasan kotor sebesar 16%, dan bocor sebesar 6%.
3. Berdasarkan hasil analisis diagram sebab akibat dapat diketahui faktor penyebab kerusakan dalam proses produksi, yaitu berasal dari faktor bahan baku, mesin produksi, metode perekrutan, dan faktor manusia.

## 6.2 Implikasi

Setelah peneliti kemukakan permasalahan yang dihadapi oleh PT. Jadi Abadi Corak Biscuit yaitu kurang efektifnya pelaksanaan pelaksanaan *Quality control* yang dilakukan oleh perusahaan, sehingga dapat menurunkan target produksi yang diakibatkan banyaknya penyimpangan berat produk. Sedangkan penyebab banyaknya penyimpangan berat produk adalah :

1. Kurangnya pengecekan rutin pada mesin, sehingga menyebabkan kesalahan penyetelan dan mesin sering mengalami kerusakan.
2. Pengawasan mutu yang dilakukan perusahaan kurang efektif, sehingga menyebabkan adanya penyimpangan pada berat produk.

Dengan adanya permasalahan tersebut, maka mengakibatkan tujuan perusahaan dalam mencapai target produksi tidak dapat terlaksana. Hal ini akan berakibat pada permasalahan yang lebih kompleks jika tidak segera mendapatkan perhatian khusus dari perusahaan. Jadi untuk memecahkan persalahan yang dihadapi, sebaiknya perusahaan melakukan perbaikan pada pelaksanaan *Quality control*, seperti :

1. Mengadakan pengecekan dan pengawasan bahan baku dan mesin produksi secara rutin.
2. Melakukan sistem *Quality Control* secara menyeluruh pada proses produksi dan packagingnya.

Dengan dilakukannya perbaikan pada pelaksanaan *Quality Control* tersebut, diharapkan mampu menekan atau mengurangi jumlah penyimpangan pada produk khususnya produk Genji Pie.

### **6.3 Saran**

Berdasarkan pembahasan analisis data dan kesimpulan hasil penelitian yang telah dikemukakan diatas maka peneliti memberi saran yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak perusahaan untuk menentukan langkah lebih lanjut mengenai pengendalian kualitas :

1. Perusahaan harus menjaga kualitas produksi dengan meningkatkan pengendalian kualitas yang lebih ketat. Serta melaksanakan pengawasan terhadap mesin-mesin produksi secara rutin agar produk yang dihasilkan baik.
2. Perusahaan sebaiknya menggunakan pengendalian kualitas secara statistik untuk mengetahui jenis kerusakan dan faktor yang menyebabkan kerusakan itu terjadi. Dengan demikian perusahaan dapat melakukan tindakan pencegahan untuk mengurangi produk rusak untuk produksi berikutnya.
3. Perusahaan sebaiknya memberikan training bagi karyawan bagian produksi untuk bisa memisahkan produk yang tidak cacat.