

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah mendapatkan dan menganalisis hasil implementasi maka langkah selanjutnya adalah membuat kesimpulan dan saran.

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil implementasi yang didapatkan maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

- a. Alternatif solusi yang terpilih adalah perancangan instruksi kerja dalam membuat gula jawa pada IKM Kampung Gula.
- b. Proses menjaga nilai pH air nira pada kondisi normal dan proses mengecek suhu air nira pada saat dimasak berdampak pada keberhasilan dalam menurunkan frekuensi produksi yang kurang baik.
- c. Pembuatan instruksi kerja memberikan penurunan pada frekuensi produksi gula jawa yang kurang baik. Frekuensi produksi kurang baik sebelum implementasi adalah sebanyak 2-3 kali dalam 7 kali produksi. Frekuensi produksi gula jawa yang kurang baik setelah implementasi adalah sebanyak 0 kali dalam 7 kali produksi.
- d. Instruksi kerja yang diberikan sudah dapat dimengerti dengan mudah oleh generasi muda sehingga dapat mengikuti proses produksi gula jawa.

7.2. Saran

Berdasarkan proses penelitian yang sudah dilakukan terdapat beberapa saran yang dapat dilihat sebagai berikut.

- a. IKM Kampung Gula dapat melakukan penelitian secara terus menerus untuk menemukan penemuan baru terhadap standar pembuatan gula jawa.
- b. IKM Kampung Gula dapat melakukan pencatatan produksi gula jawa secara rutin agar dapat memiliki data historis yang dapat digunakan oleh peneliti selanjutnya.
- c. IKM Kampung Gula dapat melakukan proses pemeliharaan terhadap alat termometer dan khususnya pada alat pH meter. Alat pH meter membutuhkan proses kalibrasi agar hasil pH yang didapatkan menjadi akurat.
- d. Peneliti selanjutnya dapat memperluas lingkup penelitian dalam pembuatan standar pada produk selain gula jawa.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. N., & Sriyanto. (2018). Penetapan standar proses dan pengukuran waktu standar pada produksi Tahu Baxo Ibu Pudji (studi kasus: CV Pudji Lestsari Sentosa). *6*(4), 1-4.
- Asmoro, S. P., & Rahayu, T. (2015). Pemanfaatan campuran kulit kayu nangka dan kapur sebagai pengganti sabun untuk menghambat fermentasi nira kelapa. *Naskah Publikasi*.
- Azizah, F., Syahrani, & Wicaksono, T. (2021). Analisis penerapan standar operasional produksi di Toko Irma Sasirangan. *1*(1), 1-7.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3743-1995.
- Bastian, I., Winardi, R. D., & Fatmawati, D. (2018). *Metode Pengumpulan Data dan Teknik Analisis Data*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Besterfield, D. H., Besterfield-Michna, C., Besterfield, G. H., Besterfield-Sacre, M., Urdhwareshe, H., & Urdhwareshe, R. (2012). *Total Quality Management* (3rd ed.). Delhi: Pearson.
- Cohen, L. (1995). *Quality function deployment: how to make QFD work to you*. Boston: Addison-Wesley Publishing Company.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kaulitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *15*(3), 149-158.
- Ermine, J. (2018). *Knowledge management*. London: Wiley Professional, Reference & Trade (Wiley K&L).
- Erwinda, M. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh ph nira tebu (*saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *2*(3), 54-64.
- Gishella, S. (2018). Analisis penerapan standard operational procedure. *AGORA*, *6*(2), 1-6.
- Gozal, S. (2017). Perancangan standar operasional prosedur siklus operasional pada perusahaan stagger media. *Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, *2*(1), 68-80.

- Haloho, W. F., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh penambahan larutan susu kapur dan STPP (sodium tripolyphosphat) terhadap kualitas gula kelapa (*cocos nucifera* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1160-1170.
- Herdiansyah, H. (2015). *Wawancara, Observasi, dan Focus Groups : Sebagai Instrumen Penggalan Data Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hotima, S. H. (2021). Pengembangan UMKM filter coffee melalui standar operasional prosedur (SOP) produksi guna mempertahankan citra institusi. *Pelita Ilmu*, 4(2), 93-109.
- Indrawan, D. (2017). *Perbaikan kualitas produk kaos dengan metode seven steps di PT Aseli Dagadu Djokdja*. [Skripsi S1, Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. UAJY Research Repository. Retrieved from <https://e-journal.uajy.ac.id/12477/>
- International Organization for Standardization. (2015). ISO 9001:2015.
- Kurniawanti, K., & Hapsari, Y. T. (2022). Perancangan standar operasional prosedur (SOP) pada proses produksi frozen food. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8-14.
- Kusuma, Y. (2019). *Perancangan standar operasional prosedur di ananda mebel*. [Skripsi S1, Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. UAJY Research Repository. Retrieved from <https://e-journal.uajy.ac.id/20561/>
- Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayanti, R., Ariani, D., Istiqomah, L., Widiastuti, W., & Kurniadi, M. (2019). Kontrol konsistensi mutu dan kandungan aflatoksin produk kacang tanah sangrai melalui standardisasi proses produksi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 146-159.
- Mitra, A. (2021). *Fundamental of quality control and improvement (fifth edition)*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Muchaymien, Y., Rangga, A., & Nuraini, F. (2014). Penyusunan draft standard operating procedure (SOP) pembuatan gula merah kelapa (studi kasus dari pengrajin gula merah kelapa desa purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205-217.
- Natawijaya, D., Suhartono, & Undang. (2018). Analisis rendemen nira dan kualitas gula aren (*arenga pinnata merr.*) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1), 57-64.

- Ni'matuzahroh, & Prasetyaningrum, S. (2018). *Observasi: Teori dan Aplikasi Dalam Psikologi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Waridhal, A., Sitompul, A., Barus, W. R., & Ardi, M. Y. (2021). Efektifitas ekstrak polar kayu nangka untuk mempertahankan kualitas nira aren. *Wahana Inovasi*, 10(1), 31-37.
- Organization, I. S. (2018). *ISO 9001 Documentation Requirements*. Retrieved from 9001 Council: <https://www.9001council.org/iso-9001-documentation-requirements.php#:~:text=Work%20instructions%20are%20the%20most,who%20perform%20the%20actual%20work>
- Pemerintah Indonesia. (2016). Undang-Undang No.19 Tahun 2016 tentang Informasi dan Transaksi Elektronik.
- Sopandi, O. D. (2016). Implementasi knowledge management pada perguruan tinggi. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 13(2), 1-13.
- Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. (2022). Penyusunan draft standar operasional prosedur (SOP) Produksi tahu dengan prinsip good manufacturing practice (GMP) yang disesuaikan dengan protokol kesehatan covid-19. *Intelektiva*, 3(10), 178-190.
- Syahputra, R. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia. Retrieved from <http://www.digilib.ui.ac.id/file?file=pdf/abstrak-111935.pdf>
- Tanujaya, C. (2017). Perancangan standart operational procedure produksi pada perusahaan coffeein. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 2(1), 90-95.
- Tathagati, A. (2014). *Step by step membuat SOP (standard operating procedure)*. Salatiga: Efata Publishing.
- Triwidatin, Y. (2021). Standar operasional prosedur (SOP) sebagai upaya peningkatan produksi bagi pelaku UMKM Agriptepe Abadi Desa Banjarmasin Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 339-346.
- Valiant, B., & Octavia, T. (2018). Perancangan standar proses dan waktu proses pembuatan packing pada suplier PT X. *Jurnal Tirta*, 6(2), 251-256.
- Halim, A. (2020). Pengaruh pertumbuhan usaha mikro, kecil , dan menengah terhadap pertumbuhan ekonomi kabupaten mamuju. 1(2). 158

Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2021). *UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia*. Diakses pada 16 Oktober 2022 dari <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia>.



LAMPIRAN

Lampiran 1: Lembar bukti-bukti diskusi bersama stakeholder

BUKTI-BUKTI

1.

Tabel Permasalahan Pada IKM Kampung Gula

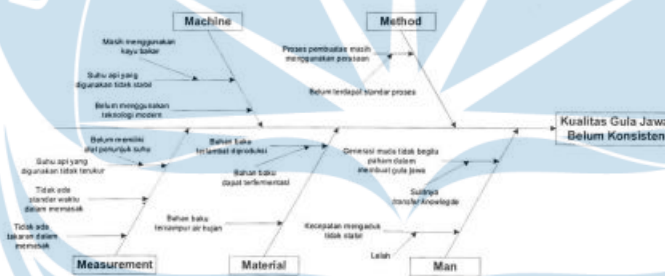
No.	Permasalahan Pada IKM Kampung Gula
1.	Pendapatan kurang
2.	Kualitas produk belum konsisten (dalam 7 kali produksi terdapat 2-3 produksi kurang baik)
3.	Generasi muda merasa kesulitan untuk mengikuti proses produksi saat ini

2.

Tabel Critical Success Factor

No.	Stakeholder	Keinginan Stakeholder
1.	Pak Agus	Mendapatkan pengetahuan dalam membuat gula jawa yang baik agar dapat mengurangi frekuensi gula jawa yang kurang baik menjadi maksimal 1 kali dalam 7 kali produksi dan dapat meneruskan proses produksi gula jawa.
2.	Pengrajin	Menginginkan agar kualitas gula jawa yang dihasilkan dapat menjadi lebih konsisten agar tingkat kepuasan konsumen dapat meningkat
3.	Konsumen	Memilih gula jawa yang asli tanpa ada campuran gula pasir atau sebagainya dan lebih menyukai gula jawa yang diproduksi dengan cara tradisional yaitu dengan bahan bakar kayu karena diyakini memiliki cita rasa yang lebih baik

3.



Gambar Diagram Sebab Akibat

TTD,

(Pak Agus)

Lampiran 1. Lanjutan

BUKTI-BUKTI

Tabel Alternatif Solusi

No	Akar Masalah	Alternatif Solusi
1	Belum terdapat standar proses	Membuat Instruksi Kerja dan menggunakan alat penunjuk suhu.
	Suhu Api yang digunakan tidak terukur	
	Tidak ada standar waktu dalam memasak	
	Tidak ada takaran dalam memasak	
	Sulitnya <i>transfer knowledge</i>	
	Bahan baku terfermentasi	
2	Belum menggunakan teknologi modern untuk memasak gula jawa	Menggunakan alat pengaduk gula jawa otomatis
	Lelah	

Tabel Alternatif Solusi Terpilih

Alternatif Solusi	Keputusan	Alasan
Membuat Instruksi Kerja dan menggunakan alat penunjuk suhu.	Terpilih	Karena tidak memerlukan biaya yang tinggi dan mudah diterapkan.
Menggunakan alat pengaduk gula jawa otomatis	Tidak terpilih	Karena untuk saat ini jumlah produksi masih kecil sehingga belum perlu menggunakan mesin otomatis. Namun ketika jumlah produksi sudah meningkat solusi ini dapat dipertimbangkan lagi.

TTD,



(Pak Agus)

Lampiran 1. Lanjutan

BUKTI-BUKTI

Tabel Analisis Eksternalisasi

Kelebihan	Kekurangan
Cocok untuk sumber daya manusia yang terbatas	Tidak terdapat langkah yang terstruktur
Tidak membutuhkan tools dalam pengambilan data	Tidak terdapat proses <i>monitoring</i> dan perbaikan berkelanjutan
Sumber daya data mudah didapatkan	

Tabel Analisis Seven Steps

Kelebihan	Kekurangan
Memiliki langkah yang terstruktur	Membutuhkan beberapa sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dalam melakukan langkah <i>monitoring</i> dan perbaikan berkelanjutan.
Terdapat langkah <i>monitoring</i> dan perbaikan berkelanjutan sehingga lebih efektif	Sumber daya data yang dibutuhkan sulit didapatkan
	Membutuhkan tools untuk menganalisis sumber data

Tabel 3.7. Analisis QFD

Kelebihan	Kekurangan
Dapat digunakan untuk menganalisis kebutuhan konsumen	Membutuhkan partisipasi dari sumber daya manusia IKM Kampung Gula
Dapat digunakan untuk menentukan standar untuk memenuhi kebutuhan konsumen	

Tabel Hasil Diskusi Metode Penyelesaian

Metode	Keputusan	Alasan
Eksternalisasi	Terpilih	Sumber daya data yang mudah dan tidak membutuhkan sumber daya manusia yang banyak dan bisa digunakan untuk mengidentifikasi pengetahuan dari pengrajin
Seven Steps	Tidak Terpilih	Tidak terdapat sumber daya manusia yang dapat melakukan proses <i>monitoring</i> dan perbaikan berkelanjutan.
QFD	Terpilih	Digunakan untuk menganalisis hubungan dari keinginan konsumen dengan standar yang akan dibuat.

TTD.



(Pak Agus)

Lampiran 2. Bukti tanda tangan oleh stakeholder



Lampiran 3. Gula Jawa Hasil Implementasi



Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Gula Jawa



The Best Chemical Solution

Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:030/CMP/06/2023

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 30 Juni 2023

No	Kode	Air (%)		Abu (%)		Gula Total (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
1	23	9,0124	9,0030	1,7501	1,7697	73,2438	73,1198
2	24	9,4116	9,8110	1,7277	1,6144	72,1619	72,0375
3	25	9,4579	9,2183	1,8722	1,6326	75,4649	75,7135
4	26	9,5732	9,4607	1,6414	1,3690	74,6278	74,3761
5	27	9,6731	9,6150	1,3785	1,6036	73,2982	73,5462
6	28	9,3297	9,1847	1,2369	1,3951	73,2391	73,4882
7	29	9,8637	9,7452	1,5586	1,3583	74,2359	74,3611

No	Kode	Gula Reduksi (%)		Gula Sukrosa (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
1	23	5,5769	5,5935	67,6668	67,5264
2	24	6,5195	6,5277	65,6424	65,5097
3	25	5,5863	5,5697	69,8786	70,1438
4	26	6,0323	6,0575	68,5955	68,3186
5	27	5,9118	6,0110	67,3864	67,5352
6	28	5,0570	5,0736	68,1821	68,4146
7	29	3,6137	3,6221	70,6222	70,7390

Diperiksa Oleh

 Dwi Widhi
 LABORATORIUM
 CHEM-MIX PRATAMA

Analisis

 Putri Mahardika

Lampiran 5. Link Kumpulan Instruksi Kerja IKM Kampung Gula



[Buku Kumpulan Instruksi Kerja IKM Kampung Gula.pdf](#)

Lampiran 6. Penyerahan Kumpulan Instruksi Kerja



Lampiran 7. Link Dokumentasi Penelitian

[Foto Lampiran](#)

