

BAB 8 KESIMPULAN DAN SARAN

8.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pengolahan data serta implementasi yang telah dilaksanakan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- a. Terdapat empat faktor yang menyebabkan kecacatan produk roti pada Karya Boga Bakery, yaitu faktor manusia, mesin, metode, dan material. Berdasarkan faktor manusia, penyebab utama kecacatan roti adalah kurang pengalaman. Berdasarkan faktor mesin, penyebab utama kecacatan roti adalah pengatur suhu yang tidak terkontrol dengan baik pada mesin proofer. Berdasarkan faktor metode, penyebab utama kecacatan roti adalah instruksi kerja yang tidak jelas. Berdasarkan faktor material, penyebab utama kecacatan roti adalah kualitas ragi buruk.
- b. Usulan perbaikan diurutkan berdasarkan prioritas jumlah kecacatan dan faktor penyebab utama kecacatan. *Overproof* merupakan jenis kecacatan paling tinggi disebabkan oleh faktor mesin sehingga dilakukan penyediaan termometer pada mesin proofer. Jenis kecacatan keriput, isian keluar, dan kurang cokelat disebabkan oleh faktor metode sehingga dilakukan pengukur waktu (*timer*), penyediaan alat pengisi isian roti, pembuatan panduan instruksi kerja, dan penyediaan alat pelindung diri seperti topi koki, masker plastik untuk mulut, dan sarung tangan. Jenis kecacatan ukuran tidak sesuai dan gosong disebabkan oleh faktor material dan manusia melakukan prosedur penyimpanan ragi dan pembinaan bagi pekerja.
- c. Implementasi usulan perbaikan dilakukan selama periode 20 hari kerja. Hasil implementasi adalah menurunnya produk cacat roti pada Karya Boga Bakery dari 25,85% menjadi 10,49%. Hal ini menunjukkan bahwa *critical success factor* telah tercapai dan memperoleh biaya penghematan roti cacat sebesar Rp7.000 setiap harinya dengan persentase 43,75%.

8.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian berikutnya sebaiknya melibatkan konsumen untuk memantau dan memberikan umpan balik tentang kualitas roti yang telah dilakukan implementasi.

- b. Memfokuskan pada kecacatan yang tinggi setelah implementasi perbaikan untuk identifikasi dan perbaikan lebih lanjut.
- c. Alternatif solusi lain yang telah diusulkan namun tidak terpilih dapat dipertimbangkan dalam penelitian selanjutnya untuk meningkatkan pengendalian kualitas roti.



DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, M., Rizeki, A., & Nugroho, A. (2016). Analisis Risiko Kegagalan dan Basic Cause Kebocoran pada Tangki Penyimpanan Amonia. *Jurnal Purifikasi*, 16(2). <https://doi.org/10.12962/j25983806.v16.i2.41>
- Ardiansyah, N. & Wahyuni, H.C. (2018). Analisis Kualitas Produk dengan Menggunakan Metode FMEA dan Fault Tree Analysis (FTA) di Exotic UKM Intako. *Prozima*, 2(2), 58–63. <https://doi.org/10.21070/prozima.v2i2.2200>
- Abdurrahman, M.A. & Al-Faritsy, A.Z. (2021). Usulan Perbaikan Kualitas Produk Roti Bolu Dengan Metode Six Sigma dan FMEA. *Jurnal Rekayasa Industri*, 3(2), 73–80. <https://doi.org/10.37631/jri.v3i2.481>
- Abidin, A.A., Wahyudin, W., Fitriani, R., & Astuti, F. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake. *Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1), 52–63. <https://doi.org/10.20961/performa.21.1.53700>
- Ahmad, R., Resmawan, R., & Isa, D.R. (2020). Analisis Statistical Quality Control dalam Upaya Mengurangi Jumlah Produk Cacat di Pabrik Roti The Li No'u Bakery. *Jambura Journal of Probability and Statistics*, 1(1), 24–36. <https://doi.org/10.34312/jjps.v1i1.4578>
- Bakhtiar, S., Tahir, S., & Hasni, R.A. (2013). Analisa Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 2(1), 29–36.
- Cauvain, S.P. (2020). Chapter 17 - Applications of Rheological Analysis to Dough and Texture Analysis to Bread. In *Breadmaking*. Third Edition. 517–540. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. DOI: 10.1016/B978-0-08-102519-2.00017-7
- Darmawan, A., Rapi, A., & Ali, S. (2016). Analisis Perawatan untuk Mendeteksi Risiko Kegagalan Komponen Pada Excavator 390D. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 15(1), 109–115. <https://doi.org/10.23917/jiti.v15i2.2139>
- Diniaty, D. & Sandi. (2016). Analisis Kecacatan Produk Tiang Listrik Beton Menggunakan Metode Seven Tools dan New Seven Tools (Studi Kasus: PT. Kunango Jantan). *Jurnal Hasil Penelitian dan Karya Ilmiah*, 2(2), 155–162. <http://dx.doi.org/10.24014/jti.v2i2.5102>
- Didiharyono, D., Marsal, M., & Bakhtiar, B. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dengan Metode Six Sigma Pada Industri Air Minum PT Asera Tirta Posidonia, Kota Palopo. *Sainsmat Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 7(2), 163–176. <https://doi.org/10.35580/sainsmat7273702018>
- Frischilla, N., Syamsudin, A., & Hidayat, D.R. (2021). Analisis Pengendalian Kualitas Produk untuk Meminimumkan Produk Gagal Pada Pabrik Roti Prabu Bakery. *Jurnal Ekonomi Pembangunan, Manajemen dan Bisnis, Akuntansi*, 1(1), 29–35. <https://doi.org/10.52300/jemba.v1i1.2489>
- Ginting, R., & Fattah, M.G. (2020). Production Quality Control with New Seven Tools for Defect Minimization on PT. Dirgantara Indonesia. *IOP Conference Series Earth and Environmental Science*, 425(1), 1–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/452/1/012082>

- Hairiyah, N., Amalia, R.R., & Luliyanti, E. (2019). Analisis Statistical Quality Control (SQC) pada Produksi Roti di Aremania Bakery. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 41–48. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.01.5>
- Hairiyah, N., Amalia, R.R., & Nugroho, I.K. (2020). Penerapan Six Sigma dan Kaizen untuk Memperbaiki Kualitas Roti di UD CJ Bakery. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 35–43. <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v25i1.35-43>
- Heizer, J. & Barry, R. (2006). *Operations Management (Manajemen Operasi)*, Salemba Empat, Jakarta.
- Heizer, J. & Render, Barry, (2014). *Manajemen Operasional*. ed.11, Salemba Empat, Jakarta.
- Heizer, J. & Render, B. (2014), *Operations management: sustainability and supply chain management*, Boston: Pearson.
- Heizer, J. & Render, B. (2017). *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. ed. 8, p. 254, Salemba Empat, Jakarta.
- Hermawan, B., Muhandi, M., & Sofiah, P. 2015. Analisis Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control untuk Meminimumkan Kegagalan Produk Sosis Sapi Super pada PT. Bandranaya Putra. *Prosiding Manajemen*, 1(2), 177–185. <http://dx.doi.org/10.29313/v0i0.1714>
- Hidayat, M.T. & Rochmoeljati, R. (2020). Perbaikan Kualitas Produk Roti Tawar Gandeng dengan Metode Fault Tree Analysis (FTA) dan Failure Mode and Effect (FMEA) di PT.XXZ. *Jurnal Manajemen Industri dan Teknologi*, 1(4), 70–80.
- Idris, I., Sari, R. A., Wulandari., & U, U. (2016). Pengendalian Kualitas Tempe dengan Metode Seven Tools. *Jurnal Teknovasi*, 3(1), 66–80.
- Imai, M. (2012). *Gemba Kaizen. A Commonsense Approach to a Continuous Improvement Strategy*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Jaya, D.I., Andriani, M., & Sabardi, W. (2022). Usulan Perbaikan Kualitas Produk Roti Dengan Menggunakan Metode Six Sigma. *Jurnal Industri Samudra*, 3(1). <https://doi.org/10.55377/jis.v3i1.5876>
- Marlina, W.A., Sabrina, C.P., & Armijal. (2023). Pengendalian Kualitas Roti dengan *Statistical Process Control* di UMKM Roti Albatsit Payakumbuh. *Jurnal Sains dan Teknologi Keilmuan dan Aplikasi Teknologi Industri*, 23(1), 99–112. <http://dx.doi.org/10.36275/stsp.v23i1.598>
- Mauluddin, Y. & Nurwahidah, M. (2022). Rancangan Pengendalian Kualitas pada Produk Roti dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk di CV. Sari Madani. *Jurnal Kalibrasi*, 20(1), 32–43. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.20-1.1116>
- Najib, N.D., Wibowo, D.H., & Hermanuadi, D. (2023). Pengendalian Kualitas Produksi Roti Tawar dengan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) dan SQC di Tefa Bakery Politeknik Negeri Jember. *Jurnal of Food Engineering*, 2(1), 45–54. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i1.3412>

- Nazia, S., Fuad, M., & Safrizal. (2023). Peranan Statistical Quality Control (SQC) Dalam Pengendalian Kualitas: Studi Literatur. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi Samudra*, 4(3), 125–138. <https://doi.org/10.33059/jmas.v4i3.8079>
- Oprime, P. C., Lizarelli, F. L., Pimenta, M. L., & Alberto, A.J. (2019). Acceptance X-bar Chart Considering The SSample Distribution of Capability Indices, \hat{C}_p and \hat{C}_{pk} : A Practical and Economical Approach. *International Journal of Quality and Reliability Management*, 36(6), 875–894. <https://doi.org/10.1108/IJQRM-11-2017-0239>
- Pande, P.S., Neuman, R.P., & Cavanagh, R.R. (2015). The Six Sigma Way: Bagaimana GE, Motorola, dan Perusahaan Terkenal Lainnya Mengasah Kinerja Mereka, Andi, Yogyakarta.
- Paramita, P.D. (2012). Penerapan Kaizen Dalam Perusahaan. *Jurnal Manajemen*, 10(1).
- Pratama, N.A., Dito, M.Z., Kurniawan, O.O., & Al-Faritsy, A.Z. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas dengan Metode *Seven Tools* Dan *Kaizen* dalam Upaya Mengurangi Tingkat Kecacatan Produk. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 2(2), 53–62. <https://doi.org/10.55826/tmit.v2i1.111>
- Primahesa, I.G. & Ngatilah, Y. (2022). Quality Analysis of Bakery Products using the Six Sigma Method and Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) Case Study on CV. XYZ. *International Journal on Advanced Technology, Engineering, and Information System*, 1(2), 43–56. <https://doi.org/10.55047/ijateis.v1i2.319>
- Primasanti, Y. & Susilo, M.E. (2019). Pengendalian Kualitas Produksi Roti Dengan Metode Statistical Process Control Pada UKM Roti Rahmat. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri dan Informasi*, 7(2), 95–103. <https://doi.org/10.31001/tekinfo.v7i2.500>
- Purnawati, N.K. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu pada Perusahaan Pie Susu Barong di Kota Denpasar. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 7(3), 1566-1594. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2018.v7.i03.p16>
- Puspitasari, N.B., & Martanto, A. (2014). Penggunaan FMEA Dalam Mengidentifikasi Resiko Kegagalan Proses Produksi Sarung ATM (Alat Tenun Mesin) (Studi Kasus PT. Asaputex Jaya Tegal). *Jurnal Teknik Industri*, 9(2), 93–98. <https://doi.org/10.12777/jati.9.2.93-98>
- Rufaidah, A., & Rosyidi, M.R. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Statistical Quality Control di IRT. Jauharoh. *Jurnal Ilmiah Teknik Unida*, 4(1), 61–71. <https://doi.org/10.55616/jitu.v4i1.434>
- Rully, T., & Nurrohman, A. (2013). Peranan Pengendalian Mutu dengan Menggunakan Metode SQC dan Diagram Sebab Akibat Guna Mengurangi Produk Cacat pada Ozi Aircraft Models. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Fakultas Ekonomi*, 5(2), 62–69. [10.34203/jimfe.v5i2.708](https://doi.org/10.34203/jimfe.v5i2.708)
- Safrizal., & Zulaikha, S. (2021). Pengendalian Kualitas Dengan Metode Statistical Quality Control pada Ramadhani Bakery and Bakery. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 5(1), 100–113. <https://doi.org/10.33059/jse.v5i1.3449>

- Subiyakto, H., Lukmandono., & Prabowo, R. (2017). Analisis Peningkatan Kualitas Produk Precast Concrete dengan Pendekatan Statistical Process Control dan Quality Function Deployment. *Seminar Nasional Industrial Engineering National Conference*, 499–506. <http://hdl.handle.net/11617/8632>
- Supono, J. & Lestari. (2018). Analisis Penyebab Kecacatan Produk Sepatu Terrex Ax2 Goretex Dengan Menggunakan Metode Fault Tree Analysis (FTA) DAN Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) Di PT. Panarub Industri. *Journal Industrial Manufacturing*, 3(1), 15–22. <http://dx.doi.org/10.31000/jim.v3i1.615>
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Indonesia Journal of Food Quality*, 3(2), 103–110. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26234>
- Vicentin, D.C., Silva, B., Piccirillo, I., Bueno, F.C., & Oprime, P.C. (2018). Monitoring Process Control Chart with Finite Mixture Probability Distribution. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 35(2), 335–353. <https://doi.org/10.1108/ijqrm-112016-0196>
- Widiaswanti, E. (2014). Penggunaan Metode Statistical Quality Control (SQC) untuk Pengendalian Kualitas Produk. *Industri Inovatif Jurnal Teknik Industri*, 4(2), 6–12. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/industri/article/view/1196>
- Wilujeng, F.R., Palullungan, D., & Regina, T. (2021). Improving the Production Quality Processes at Bread SMEs in Jakarta. *Applied Technology and Computing Science Journal*, 4(1), 10–15. <https://doi.org/10.33086/atcsj.v4i1.2080>
- Woisiri, A.N., Muhardi., & Gumelar, E.T. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Kering dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC) untuk Mengurangi Produk Cacat. *Bandung Conference Series: Business and Management*, 2(1), 537–547. <https://doi.org/10.29313/bcsbm.v2i1.2137>
- Zonnenshain, A. & Kenett, R. (2020). Quality 4.0—the challenging future of quality engineering. *Quality Engineering*, 32(4), 614–626. [10.1080/08982112.2019.1706744](https://doi.org/10.1080/08982112.2019.1706744)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Check sheet Roti Sebelum Implementasi Bulan Desember 2023

Check Sheet Data Produksi dan Cacat Produk										
Bulan : Desember 2023										
Penanggung Jawab : JASINTA INTAN K						Paraf : <i>[Signature]</i>				
Tanggal	Jumlah Produksi per Hari (Pcs)				Jumlah Kecacatan per Jenis Cacat (Pcs)					
	Untuk di stok	Jenis Roti / Isian Roti	Pesanan Orang	Jenis Roti / Isian Roti	Gosong	Ukuran Tidak Sesuai	Isian Keluar	Kurang Cokelat	Keriput	Overproof
01/12/2023	40	KO, BT	100	K: SR, NS, BB B: AB, PK, PJ, BC, BKS (40)	x	5	5	x	x	20
02/12/2023	45	B: PC, PJ, SR	x	x	7	5	x	x	10	x
03/12/2023	65	K: PC, PK, KJ, BB, CK B: AY, SBF, NS, AB	300	B: SR, NS, BB, CK	x	15	15	x	x	20
04/12/2023	45	K: CK, KJ, PC, PK B: PK, PC, CK, NS	30	K: CK, KJ	3	x	x	6	x	x
05/12/2023	40	BC, BK, BA, BKS	x	x	7	1	4	x	x	x
06/12/2023	30	DNC, DNKH, DNP	x	x	5	9	x	x	x	x
07/12/2023	45	K: BB, PC, PK, KJ, SR B: NS, AB, AY	x	x	x	1	5	4	x	x
08/12/2023	x	x	10	PC	x	x	x	x	x	x
09/12/2023	40	BC, BK, BA, BKS	x	x	6	x	x	x	x	x
10/12/2023	40	K: PC, PK, CK B: CK, BB, PC, PK	10	KT	x	x	5	5	2	x
11/12/2023	35	KO, BT	x	x	x	x	5	x	x	x
12/01/2024	x	x	15	MMC	x	x	x	x	x	x
13/01/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14/01/2024	40	K: PC, PK, BB B: PC, PK, AB KO, BT (10)	30	B: PK	x	x	x	x	8	2
15/01/2024	15	N	x	x	x	x	x	x	x	x
16/01/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17/01/2024	60	K: PC, PK, BB, PD B: PC, PK, KL, SR, NS, CK, KJ, AY, AB	30	DNKH	3	6	x	x	30	x
18/01/2024	x	x	30	PC	x	3	x	x	x	x
19/01/2024	40	BC, BK, BA, BKS	x	x	4	x	3	x	x	x
20/01/2024	40	K: PC, PK KO, BT (10)	x	x	x	2	2	4	x	x
21/01/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
22/01/2024	30	DNC, DNK, DNKC	x	x	x	x	x	x	10	x
23/01/2024	10	PCH	x	x	x	x	x	x	x	x
24/01/2024	40	K: PC, PK, CK, KJ, BB B: PC, PK, CK, AB, AY, SS, SBF	x	x	x	x	x	x	x	x
25/01/2024	x	x	35	PCH	x	x	x	x	x	x
26/12/2023	40	BC, BK, BA, BKS	x	x	x	x	2	x	2	x
27/12/2023	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
28/12/2023	35	N	x	x	x	x	x	x	x	x
29/12/2023	x	x	30	x	x	x	x	x	x	x
30/12/2023	50	K: PC, PK, BB, CK B: PC, PK, KJ, CK, BB, KL, SR, NS	x	x	x	x	x	4	x	26
31/12/2023	40	DNC, DNK	x	x	x	x	x	x	20	x

- Note :**
- | | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>Roti Manis :
 AB : Abon
 AY : Ayam
 BB : Blueberry
 CK : Cokelat
 KJ : Keju
 KL : Kelapa
 NS : Nanas</p> | <p>Donat :
 DNC : Donat Cokelat/ Meses
 DNKH : Donat Gula Halus
 DNK : Donat Keju
 DNKC : Donat Kacang
 DNP : Donat Polos</p> | <p>Bluder :
 BA : Bluder Ayam
 BC : Bluder Cokelat
 BK : Bluder Keju
 BKS : Bluder Kismis</p> | <p>Kue Kering :
 N : Nastar
 PCH : Palm Cheese
 KT : Kastengel
 LK : Lidah Kucing</p> | <p>Cake :
 MC : Mandarin
 MMC : Marmer
 RC : Roll Cake</p> |
|--|--|--|--|---|
- Roti Sobek :**
 BT : Bantal
 KO : Krumpuk

Lampiran 2. Check sheet Roti Sebelum Implementasi Bulan Januari 2024

Check Sheet Data Produksi dan Cacat Produk										
Bulan : Januari 2024										
Penanggung Jawab : JASINTA INTAN K					Paraf : <i>[Signature]</i>					
Tanggal	Untuk di stok	Jumlah Produksi per Hari (Pcs)			Jumlah Kecacatan per Jenis Cacat (Pcs)					
		Jenis Roti / Isian Roti	Pesanan Orang	Jenis Roti / Isian Roti	Gosong	Ukuran Tidak Sesuai	Isian Keluar	Kurang Cokelat	Keriput	Overproof
01/01/2024	60	K: PC, PK, SE, CK, NS, AY, AB, KJ B: PC, PK, SE, CK, NS, AY, AB, KJ	X	X	X	X	2	X	2	12
02/01/2024	40	BC, BK, BA, BKS	2	MC, MMC	X	X	1	1	1	X
03/01/2024	30	DNC, DNK, BL	X	X	1	1	X	X	1	X
04/01/2024	X	X	35	BC	X	X	X	1	X	X
05/01/2024	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
06/01/2024	40	K: PC, PK B: PC, PK, CK, AY, AB	50	MC	X	3	X	5	X	X
07/01/2024	60	B: NS, SR, KL, BB KO, BT (10)	50	BC	X	4	2	X	X	X
08/01/2024	X	X	30	K: AB	X	X	X	X	3	X
09/01/2024	X	X	13	MMC	X	X	X	X	X	X
10/01/2024	40	BC, BK, BA, BKS	X	X	7	X	1	X	X	X
11/01/2024	30	DNC, DNK	X	X	X	3	3	X	X	X
12/12/2023	X	X	20	N	X	X	X	X	X	X
13/12/2023	42	BC, BK, BA, BKS	X	X	7	X	3	X	X	X
14/12/2023	30	DNC, DNK	X	X	3	X	X	X	5	15
15/12/2023	45	K: PK, BB B: SBF, AY, NS, PC	10	PCH	X	3	1	2	X	X
16/12/2023	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17/12/2023	42	BC, BK, BA, BKS	X	X	3	8	1	X	23	X
18/12/2023	35	K: KJ, CK, BB, PC, PK B: PC, CK, BB, NS, SR, PK, SBF, AY KO, BT (10)	X	X	X	2	2	3	3	X
19/12/2023	30	DNC, DNK, BL	20	KT	X	X	X	X	X	30
20/12/2023	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
21/12/2023	X	X	35	N	X	X	X	X	X	X
22/12/2023	35	K: KJ, CK, BB, PC, PK B: KJ, CK, BB, NS, SR, PK, SBF, AY PC	X	X	X	5	3	5	3	X
23/12/2023	60	BC, BK, BA, BKS	10	KT	X	11	2	X	10	5
24/12/2023	30	DNP, BL	X	X	30	X	X	X	X	X
25/12/2023	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
26/01/2024	X	X	50	PC	X	X	X	X	X	50
27/01/2024	70	K: PC, PK, KJ, BB, CK B: PC, PK, CK, BB, NS, SR, KJ, SBF, AY	X	X	X	8	5	3	12	X
28/01/2024	30	DNC, DNKC, DNK	X	X	X	5	X	X	24	X
29/01/2024	90	BC, BK, BA, BKS	30	BC	2	X	5	X	3	X
30/01/2024	40	K: PC, PK, KJ, BB, CK B: PC, PK, CK, BB, NS, SR, KJ, SBF, AY	X	X	2	5	3	2	X	X
31/01/2024	40	BC, BK, BA, BKS	X	X	X	X	X	X	5	10

Note :

Roti Manis : AB : Abon AY : Ayam BB : Blueberry CK : Cokelat KJ : Keju KL : Kelapa NS : Nanas	PC : Pisang Cokelat PJ : Pisang Keju PO : Pisang Original SBF : Smoke Beef SR : Srikaya SS : Sausage/Sosis ST : Strawberry	Donat : DNC : Donat Cokelat/ Meses DNHG : Donat Gula Halus DNK : Donat Keju DNKC : Donat Kacang DNP : Donat Polos	Bluder : BA : Bluder Ayam BC : Bluder Cokelat BK : Bluder Keju BKS : Bluder Kismis	Kue Kering : N : Nastar PCH : Palm Cheese KT : Kastengel LK : Lidah Kucing	Cake : MC : Mandarin MMC : Marmar RC : Roll Cake
---	---	---	---	---	--

Roti Sobek :
BT : Bantal
KO : Krumpul

Roti Goreng :
BL : Bolen

Lmpiran 3 : Diskusi dengan Stakeholders



Lampiran 4. Check sheet Roti Sesudah Implementasi

Check Sheet Data Produksi dan Cacat Produk Hasil Implementasi										
Bulan : Mei 2024 - Juni 2024		Penanggung Jawab : JASINTA INTAN K					Paraf : <i>[Signature]</i>			
Tanggal	Jumlah Produksi per Hari (Pes)				Jumlah Kecacatan per Jenis Cacat (Pes)					
	Untuk di stok	Jenis Roti / Isian Roti	Pesanan Orang	Jenis Roti / Isian Roti	Gosong	Ukuran Tidak Sesuai	Isian Keluar	Kurang Cokelat	Keriput	Overproof
20/05/2024	40	B: AB, CK, NS, PC, PJ, SR (20) K: PC, PK, BA, CK, KJ (20)	x	x	x	x	x	x	x	x
21/05/2024	40	BA, BC, BK, BKS, BT, KO	x	x	x	x	x	x	x	underproof
22/05/2024	40	B: PC, PJ, PO, SR, ST, BB (20) K: DNC, DNK, (6)	x	x	x	x	x	x	x	x
23/05/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
24/05/2024	25	B: AB, AY, NS, SR K: PC, PJ, PO	25	PC (2)	x	x	x	x	x	x
25/05/2024	40	BA, BC, BK, BKJ, KO	40	BB, PC (2)	x	x	x	1	x	x
26/05/2024	25	B: PC, PJ, PO K: PC, CK, KJ, AY	x	x	x	x	x	x	5	x
27/05/2024	x	x	100	BB, PC (2)	x	x	x	x	x	2
28/05/2024	40	BA, BC, BK, BKS	25	PC, BB, PB	x	x	x	x	x	2
29/05/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
30/05/2024	40	B: AY, AB, PJ, PC, NS, SR K: CK, AY, KJ, PC, PJ	-	-	x	x	x	x	x	5
31/05/2024	80	B: SB, NS, CK, PC, PJ, PO K: PC, PJ, BB, AY, CK	x	x	x	x	x	2	x	x
01/06/2024	40	BA, BC, BK, BKS B: PC, PJ	x	x	x	x	x	x	x	2
02/06/2024	40	B: AB, PC, PJ, AY, SR, NS K: PC, PJ, KJ, AY, BB	x	x	x	x	x	x	x	x
03/06/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
04/06/2024	20	BA, BC, BK, BKJ	x	x	x	x	1	x	x	x
05/06/2024	40	DNC, DNK, DNP K: PC, PJ, SR	x	x	x	x	x	x	x	x
06/06/2024	x	x	18	MMC	x	x	x	x	x	x
07/06/2024	40	B: PC, PJ, AY, SR, NS K: AY, PC, PJ	x	x	x	x	2	x	x	x
08/06/2024	x	x	20	MMC	x	x	x	x	x	x
09/06/2024	40	BA, BC, BK, BKJ B: AY, BB, PC, PJ	x	x	x	x	x	x	x	x
10/06/2024	20	PC, PJ, AY, SR, AB (B)	x	x	x	x	x	x	x	x
11/06/2024	20	K: PC, PJ KO	x	x	x	x	x	x	x	x
12/06/2024	x	x	20	MMC	x	x	x	x	x	x
13/06/2024	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
14/06/2024	40	BA, BC, BK, BKJ	x	x	x	x	x	x	x	x
15/06/2024	20	PC, PJ, AY, CK, SR (B)	x	x	x	x	x	x	x	x
16/06/2024	x	x	100	MC	x	x	x	x	x	x
17/06/2024	x	x	012	BA, PC	x	70	5	30	x	30
18/06/2024	x	x	012	BA, PC	x	80	x	x	x	x
19/06/2024	x	x	404	BA, PC	x	85	15	x	x	x

- Note :
- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| Roti Manis :
AB : Abon
AY : Ayam
BB : Blueberry
CK : Cokelat
KJ : Keju
KL : Kelapa
NS : Nanas | PC : Pisang Cokelat
PJ : Pisang Keju
PO : Pisang Original
SBF : Smoke Beef
SR : Srikaya
SS : Sausage/Sosis
ST : Strawberry | Donat :
DNC : Donat Cokelat/ Meses
DNKH : Donat Gula Halus
DNK : Donat Keju
DNKC : Donat Kacang
DNP : Donat Polos | Bluder :
BA : Bluder Ayam
BC : Bluder Cokelat
BK : Bluder Keju
BKS : Bluder Kismis | Kue Kering :
N : Nastar
PCH : Palm Cheese
KT : Kastengel
LK : Lidah Kucing | Cake :
MC : Mandarin
MMC : Marmer
RC : Roll Cake |
|---|---|---|---|---|--|
- Roti Sobek :**
BT : Bantal
KO : Krumpul

Lampiran 5. Skrip Wawancara dengan *Stakeholders* Pertama (Pemilik Usaha)

Tanggal	Media	Pertanyaan	Jawaban
26-Nov-23	Wawancara	<p>Permisi mbak, Perkenalkan saya adalah mahasiswa UAJY ingin meminta izin, apakah tempat usaha mbak boleh saya jadikan sebagai tempat penelitian TA saya?</p>	<p>Baik, boleh Mbak</p>
		<p>Saya ingin bertanya mengenai produk apa saja yang diproduksi dan sudah berapa lama usahanya berjalan mbak?</p>	<p>Produksi roti manis, donat, roti sobek, roti goreng, bluder, kue kering, dan cake. Usaha ini dari tahun 1988-2014 kemudian tutup karena tidak ada yang melanjutkan usahanya. Buka kembali dua bulan terakhir pada tahun 2023.</p>
		<p>Target penjualan kepada siapa saja mbak dan berapa hari kerja untuk memproduksi?</p>	<p>Target penjualannya mencakup orang sekitar toko roti hingga semua kalangan. Sistem produksi selama enam hari kerja dan satu hari libur, untuk hari libur fleksibel menyesuaikan apakah pada hari itu banyak pesanan atau tidak. Jika banyak pesanan maka liburnya diganti hari lain. Mulai produksi dari jam 8 pagi hingga 5 sore.</p>
		<p>Apa saja mbak permasalahan atau kendala yang sering terjadi pada tempat usaha mbak?</p>	<p>Sering terjadi kerugian penjualan setiap hari karena terdapat roti yang dijual dengan harga diskon.</p>
		<p>Apa penyebab roti dijual diskon dan harga rotinya berapa mbak?</p>	<p>Karena terdapat roti yang tidak sesuai dengan standar. Harga roti mulai dari Rp3.500-Rp7.000 namun jika tidak sesuai standar akan dijual mulai Rp2.000-Rp5.500</p>
		<p>Jumlah roti yang tidak sesuai standar per harinya berapa dan apa keinginan mbak terhadap masalah roti yang tidak sesuai standar?</p>	<p>Setiap hari terdapat >10 roti. Saya ingin menurunkan kerugian dengan meningkatkan pendapatan per harinya namun tanpa perlu menambah jumlah pekerja atau biaya produksi</p>

Lampiran 6. Skrip Wawancara dengan *Stakeholders* Kedua (Pekerja Produksi)

Tanggal	Media	Pertanyaan	Jawaban
01-Des-23	Wawancara	<p>Permisi Mas, maaf mengganggu waktunya. Perkenalkan saya adalah mahasiswa UAJY sedang melakukan penelitian disini Mas</p>	<p>Baik, silahkan Mbak</p>
		<p>Sudah berapa lama Mas bekerja disini dan bagaimana proses produksi rotinya Mas?</p>	<p>Saya baru bekerja disini Mbak. Untuk proses produksinya dimulai dari persiapan dan penimbangan bahan baku, pencampuran, penimbangan dan pembentukan adonan, pengisian adonan, pengembangan adonan, pemanggang, pendinginan, dan pengemasan roti</p>
		<p>Apa masalah atau kendala selama proses produksi Mas?</p>	<p>Masalahnya sering terjadi fluktuasi dalam kualitas roti yang dihasilkan karena proses produksi tidak memiliki standar yang tetap dan konsisten hanya bergantung pada perkiraan atau kebiasaan individu pekerja. Serta tidak di fasilitas alat pelindung diri seperti penutup kepala dan masker mulut</p>
		<p>Apa keinginan Mas untuk mengatasi masalah ini?</p>	<p>Saya membutuhkan panduan yang jelas dan konsisten dalam proses produksi roti agar hasilnya lebih baik dan konsisten setiap harinya.</p>

Lampiran 7. Skrip Wawancara dengan *Stakeholders* Ketiga (Konsumen)

Tanggal	Media	Pertanyaan	Jawaban
15-Jan-24 28-Jun-24 02-Jul-24	Wawancara	<p>Permisi Bu, Mas, dan Mbak maaf mengganggu waktunya. Perkenalkan saya adalah mahasiswa UAJY yang sedang melakukan penelitian disini Bu, Mas, dan Mbak. Apakah Bu, Mas, dan Mbak berkenan untuk saya wawancara sebentar?</p>	<p>Baik, Boleh Mbak. Ingin mewawancarai apa Mbak?</p>
		<p>Selama membeli roti disini, apa keluhan yang Bu, Mas, dan Mbak rasakan terkait produk yang dijual?</p>	<p>Konsumen A : Roti yang dibeli dari Karya Boga Bakery terkadang memiliki variasi ukuran seharusnya memiliki ukuran yang seragam. Konsumen B : Roti yang dibeli seringkali mengalami masalah kematangan, terkadang terlalu gosong dan terkadang pucat. Konsumen C : Tekstur roti yang dibeli seringkali berubah-ubah. Terkadang roti terasa kurang empuk dan lembut Konsumen D : Isian roti seringkali tidak merata. Terkadang roti memiliki isian yang berlebihan dan terkadang ada yang kurang. Konsumen E : Permukaan roti yang dibeli terkadang terlihat keriput dan bagian dalam roti tersebut kopong atau berongga.</p>
		<p>Terkait keluhan tersebut, apa keinginan atau harapan Bu, Mas, dan Mbak kedepannya?</p>	<p>Kami menginginkan Karya Boga Bakery dapat memproduksi roti yang tidak cacat dengan kualitas yang terjaga dan harga yang tetap terjangkau.</p>

Lampiran 8. Foto Observasi



Lampiran 9. Konfirmasi Pengurusan SPP-IRT



Lampiran 10. Turnitin

File Turnitin Laporan Tugas Akhir_200610615.pdf

ORIGINALITY REPORT

7 %	7 %	4 %	2 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejurnalunsam.id Internet Source	1 %
2	dspace.uji.ac.id Internet Source	1 %
3	es.scribd.com Internet Source	<1 %
4	ojs.sttind.ac.id Internet Source	<1 %
5	ejournal.widyamataram.ac.id Internet Source	<1 %
6	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	<1 %
7	cdn.repository.uisi.ac.id Internet Source	<1 %
8	jurnal.uns.ac.id Internet Source	<1 %
9	ejurnal.ung.ac.id Internet Source	<1 %