

BAB 8

KESIMPULAN

Setelah menyelesaikan analisis data berdasarkan solusi alternatif yang terpilih maka tahap selanjutnya adalah membuat kesimpulan dan saran. Dengan demikian kesimpulan dan saran dibuat berdasarkan hasil pelaksanaan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya.

8.1. Kesimpulan

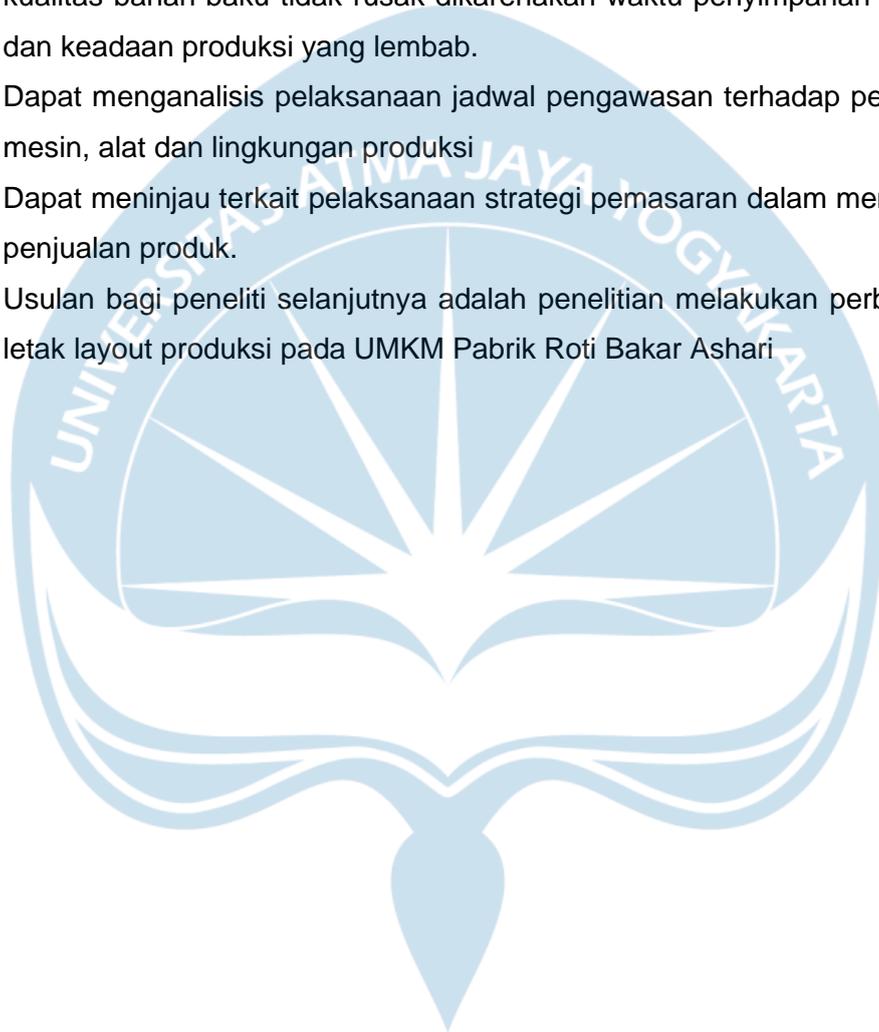
Berdasarkan hasil analisis dan implementasi yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

- a. Berdasarkan hasil mengidentifikasi jenis kecacatan produk roti pada bulan November hingga Desember 2023, terdapat 3 jenis kecacatan yang ditemukan dalam proses produksi roti yaitu roti tidak masak secara merata, roti keluar dari cetakan adonan dan roti tidak mengembang secara sempurna. Analisis cacat dominan dengan menggunakan pareto pada jenis cacat roti tidak masak secara merata sebanyak 96 roti, roti keluar dari cetakan adonan sebanyak 74 roti dan roti tidak mengembang secara sempurna sebanyak 72 roti
- b. Faktor penyebab kecacatan roti disebabkan oleh faktor manusia, mesin, metode dan material. Faktor penyebab yang menjadi dasar perbaikan pada faktor manusia karena pekerja yang tidak berhati-hati saat bekerja, proses produksi yang terus-menerus dan pekerja yang tidak teliti saat bekerja. Faktor penyebab kedua yang menjadi perbaikan pada faktor metode karena belum adanya prosedur pada proses pemasok bahan baku dan produksi.
- c. Implementasi dilakukan selama 14 hari kerja dengan menerapkan metode 6S, membuat SOP pada pemasok bahan baku dan SOP proses produksi, menerapkan penggunaan sarung tangan karet dan anti panas, memakai masker dan topi saat produksi. Penurunan kecacatan roti menunjukkan *critical success factor* telah tercapai dengan penghematan biaya roti setelah dilakukan implementasi adalah RP47.000 per 14 hari kerja atau 58%.

8.2. Saran

Berikut merupakan saran yang dapat diberikan oleh penulis kepada pembaca dan pihak yang berkepentingan dijadikan pertimbangan untuk UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari.

- a. Sebaiknya penelitian selanjutnya dan UMKM dapat melakukan pemeriksaan terkait pengadaan bahan baku yang sebaiknya dilakukan seminggu sekali agar kualitas bahan baku tidak rusak dikarenakan waktu penyimpanan yang lama dan keadaan produksi yang lembab.
- b. Dapat menganalisis pelaksanaan jadwal pengawasan terhadap pemeriksaan mesin, alat dan lingkungan produksi
- c. Dapat meninjau terkait pelaksanaan strategi pemasaran dalam meningkatkan penjualan produk.
- d. Usulan bagi peneliti selanjutnya adalah penelitian melakukan perbaikan tata letak layout produksi pada UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari



DAFTAR PUSTAKA

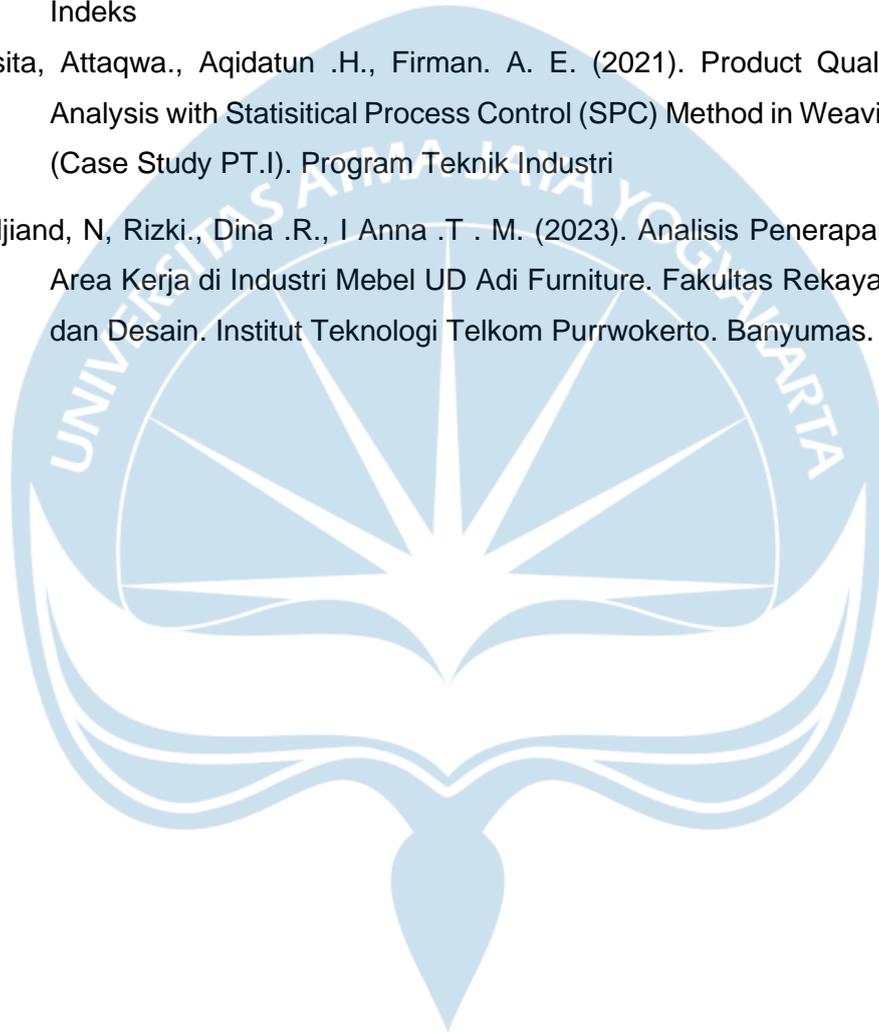
- Andika, Pratama., Ashary, V., Dara, A., Rudy, S. (2021). Memaksimalkan Penjualan Roti Bakar di Toko Roti Bakar Pak No Menggunakan Metode Simpleks dan POM-QM. *Seminar Nasional Ilmu Komputer*.
- Erilsyah, Afriliano., Salmia, L.A., Kiswando. (2021). Analisis Pengendalian Kualitas Untuk Mengurangi Kuantitas Kecacatan Produk. *Jurnal Mahasiswa Teknik Industri*. Vol. 4 No.2
- Fandy, Tjiptono. (2016). *Service, Quality and Satisfaction*. Yogyakarta
- Fretty, C. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Pada Produk Spatula Aluminium Di Pekanbaru. [Skripsi S1, UIR Pekanbaru]. Repository Universitas Islam Riau. <https://repository.uir.ac.id/14957/>
- Hardiyansyah. (2018). *Kualitas Pelayanan Publik*. Yogyakarta: Gava Media.
- Helga, Y., P., Ralahalu., N. E., Maitimu. (2018). Perancangan Penerapan Metode 5S Di Pabrik Sarinda Bakery. Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Pattimura.
- Ir. Endang Ripmiatin, MT. (2019). Pedoman Pembuatan Standar Operating Procedures (SOP), 7, Badan Penjamin Mutu Universitas, Jakarta Selatan
- Kotler, P. Dan Keller, Kevin L. (2016). *Marketing Management*, 15th. Edition New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Muhammad, R. Maulana., Wiwiek. F., Brav. D, B. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cacat Dengan Metode *Plan, Do, Check, Action* (PDCA). Fakultas Teknologi Industri. Program Studi Teknik Industri. Universitas Islam Sultan Agung. Semarang
- Muhammad, Yusuf., Edy. S. (2020). Mnimasi Penurunan Defect Pada Produk Meble Berbasis Polypropylene Untuk Meningkatkan kualitas. *Jurnal Ekobisman*. Vol.4 No.3
- Nia Friscilla., Achmad, S., Deddy. R. H. (2021). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Untuk Meminimumkan Produk Gagal Pada Pabrik Roti Prabu *Bakery*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Palangka Raya.
- Nofal, A, Pratama., Marchimal, Z, D., Otniel, O, K., Ari, Z, A. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Metode Seven Tools Dan Kaizen Dalam Upaya Mengurangi Tingkat Kecacatan Produk. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*. Vol. 2 No. 2
- Rina Fitriana., Wawan, K., Jaquiline, G, S. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses .Produksi Dodol Betawi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*

Virginia, P, Insani., Joko, S., Muhammad. Y. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Plastik Dengan Metode *Statistic Process Control* (SPC) dan *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) pada PT. Kusuma Mulia Plasindo Infitex. Fakultas Teknologi Industri. Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta. Vol. 8 No 1.

Wijaya, T. (2018). Manajemen Kualitas Jasa (Edisi Kedua ed.). Jakarta Barat. PT Indeks

Yusita, Attaqwa., Aqidatun .H., Firman. A. E. (2021). Product Quality Control Analysis with Statistical Process Control (SPC) Method in Weaving Section (Case Study PT.I). Program Teknik Industri

Zildjiand, N, Rizki., Dina .R., I Anna .T . M. (2023). Analisis Penerapan 6S Pada Area Kerja di Industri Mebel UD Adi Furniture. Fakultas Rekayasa Industri dan Desain. Institut Teknologi Telkom Purwokerto. Banyumas. Indonesia



LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pendinginan adonan setelah dari oven



Lampiran 2. Proses membungkus roti kedalam kemasan plastik



Lampiran 3. Jenis kecacatan roti yang masak tidak merata



Lampiran 4. Jenis kecacatan roti keluar dari cetakan adonan



Lampiran 5. Jenis kecacatan roti tidak mengembang secara sempurna



Lampiran 6. Letak oven dan pencetakkan roti



Lampiran 7. Pelaksanaan prosedur 6S pada bagian produksi



Lampiran 8. Penggunaan pelindung sarung tangan anti panas pada bagian mengoven adonan



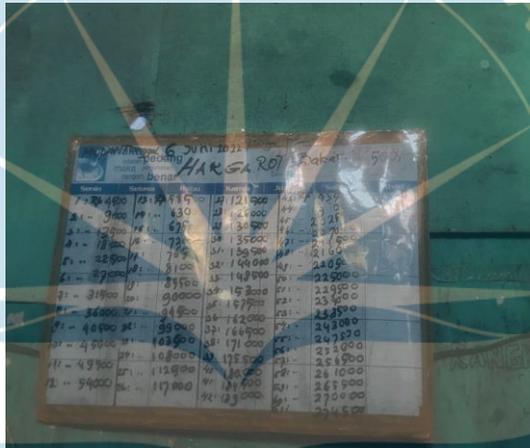
Lampiran 9. Permintaan konsumen Bulan November 2023



Lampiran 10. Permintaan konsumen Bulan Desember 2023



Lampiran 11. Daftar harga jual berdasarkan jumlah roti



Lampiran 12: Contoh template SOP 1

UNIVERSITAS AL AZHAR INDONESIA	PROSEDUR PENDAFTARAN SIDANG ONLINE	Kode Revisi Tgl. Terbit Halaman	XXXX/SOP/UAJ/2019 00 30 Jan 2019 4 dari 24
-----------------------------------	---------------------------------------	--	---

1. **TUJUAN**
Memberikan fasilitas pendaftaran sidang skripsi secara online untuk memberikan kemudahan bagi mahasiswa untuk mendaftarkan diri, dan Sekretariat Prodi dalam mengatur jadwal sidang skripsi.
2. **RUANG LINGKUP**
Prosedur ini mencakup proses pendaftaran sidang skripsi oleh mahasiswa melalui aplikasi *studentdesk.uai.ac.id*, dan validasi oleh pihak terkait sampai dengan *plotting* ruang untuk pelaksanaan sidang melalui aplikasi *admin.uai.ac.id*.
3. **REFERENSI**
SK Rektor No. _____
4. **DEFINISI**
 - 4.1. Prodi adalah nama Program Studi penyelenggara sidang skripsi.
 - 4.2. Sistem adalah Sistem Informasi Akademik (SIA), khususnya modul pendaftaran sidang online.
 - 4.3. DAA adalah Direktorat Administrasi Akademik yang melakukan validasi jumlah SKS sudah memenuhi syarat minimum dan semua MKU sudah lulus.
5. **TANGGUNG JAWAB**
 - 5.1. Mahasiswa bertanggung jawab untuk melengkapi semua dokumen persyaratan sidang skripsi.
 - 5.2. Prodi bertanggung jawab untuk melakukan validasi persyaratan dan menjadwalkan sidang skripsi sesuai kesediaan penguji.
 - 5.3. DAA bertanggung jawab untuk melakukan validasi persyaratan dan *plotting* ruang sidang.
6. **URAIAN PROSEDUR**
 - 6.1. Mahasiswa menyerahkan berkas skripsi yang sudah ditandatangani Pembimbing Skripsi kepada Sekretariat Prodi.
 - 6.2. Mahasiswa mengisi formulir pendaftaran sidang di sistem *studentdesk.uai.ac.id*.
 - 6.3. Sistem melakukan validasi.
 - 6.3.1. Nilai TOEFL minimum 450 (kecuali Prodi Sastra Inggris dan Prodi Ilmu Hukum minimum 550).
 - 6.3.2. Kewajiban keuangan LUNAS.
 - 6.4. Prodi melakukan validasi persyaratan sidang yaitu berkas skripsi sudah ditandatangani Pembimbing Skripsi (SK No. XXX/12/16/17/2019).

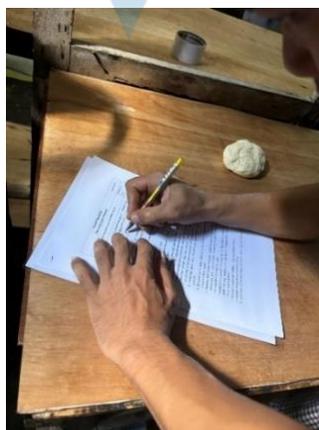
Lampiran 13: Contoh template SOP 2

Gambar 1. <i>Standard Operation Procedure</i> (SOP) UKM MC Kebersihan		SOP
Bagian : Produksi Judul : Peraturan Saat Produksi Dodol Proses : Langkah-langkah Kebersihan Pada Produksi dodol		
Langkah-langkah: 1. Menyiapkan peralatan memasak 2. Sikat permukaan kuali dan sendok dan menggunakan sabun cuci piring 3. Memanasi air dalam jangka waktu lama 4. Menyiapkan Celemek, <i>Masker</i> , <i>Cap</i> , Sepatu dan sarung tangan 5. Menggunakan Celemek, <i>Masker</i> , <i>Cap</i> , Sepatu dan sarung tangan saat memulai proses produksi 6. Tidak merokok dalam ruangan produksi 7. Membersihkan kembali peralatan memasak dan menyimpannya 8. Membuang Masker, <i>Cap</i> , dan sarung tangan yang telah digunakan ke tempat sampah		
DIBUAT OLEH		DISETUJUI OLEH

Lampiran 14. Penandatanganan persetujuan lembar tahapan proses pemesanan bahan baku oleh pemilik UMKM



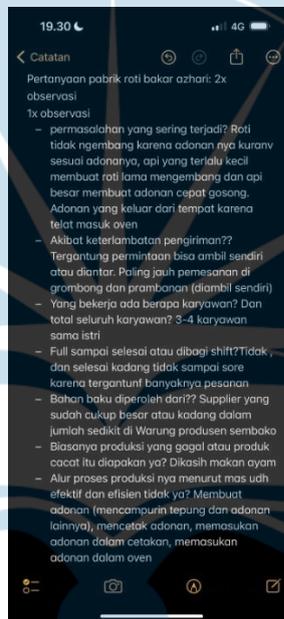
Lampiran 15. Penandatanganan persetujuan lembar tahapan proses produksi oleh pemilik & pekerja UMKM



Lampiran 16. Desain Prosedur metode 5S



Lampiran 17: Transkrip wawancara pemilik & stakeholder UMKM



Lampiran 18: Transkrip wawancara Konsumen 3

Nama : Bapak B

Umur : 48 Tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki

Waktu wawancara : 21 Juni 2024

Lokasi wawancara : UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari (5Gg. Teratai, Rejowinangun, Kec. Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55171)

Peneliti & Narasumber	Hasil Wawancara
P:	Sebelumnya, maaf telah mengganggu waktunya pak. Perkenalkan saya Kristiana dari mahasiswi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang saat ini sedang mengambil penelitian terkait Tugas akhir saya tentang pengendalian kualitas roti tawar bandung. Saya izin untuk bertanya bertanya sedikit pengalaman bapak B sebagai konsumen di UMKM Pabrik Roti bakar Ashari?
Bapak B:	Ya boleh, saya bapak B untuk pertanyaan terkait apa ya?
P:	Biasanya bapak B melakukan pemesanan roti bagaimana ya?
Bapak B:	Saya memesan lewat online mbak sehari sebelumnya saya chat pemilik melalui WA dan besoknya saya ambil .
P:	Apakah bapak B pernah mengalami masalah pada produk roti saat ingin mengambil pesanan produk?
Bapak B:	Pernah mbak, saya dapat roti yang teksturnya agak keras, tidak gurih dan tidak empuk. Selain itu ada lagi mbak tapi tidak setiap saat, saya medapatkan bagian roti yang tidak masak merata sehingga untuk dibakar kelihatan gosong.
P:	Dengan keadaan seperti itu apakah bapak B pernah memberikan komentar kepada pemilik atau pekrja di UMKM roti bakar ashari?
Bapak B:	Pernah mbak, dan itu pemilik jual dengan harga promo mbak. Tetapi karena pada saat mengambil roti hari itu saya langsung jual malamnya kepada konsumen saya lalu saya bakar dan ditambahkan mentega jadinya lebih renyah. Harapan saya agar dapat lebih memastikan proses memanggang roti agar memperoleh warna roti yang merata
P:	Baik pak. Terima kasih atas infrormasi dan waktu yang telah diberikan , ini sangat membantu saya dalam memperoleh infrormasi.
Bapak B:	Sama-sama mbak, semoga dapat membantu.

Lampiran 19: Transkrip wawancara Konsumen 4

Nama : Mas A

Umur : 23 tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki

Waktu wawancara : 24 Juni 2024

Lokasi Wawancara : UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari (5Gg. Teratai, Rejowinangun, Kec. Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55171)

Peneliti & Narasumber	Hasil Wawancara
P:	Selamat siang, perkenalkan saya Kristiana dari mahasiswi Universitas Atma Jaya Yogyakarta saat ini sedang melakukan penelitian Tugas akhir saya terkait pengendalian kualitas pada UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari. Mohon maaf telah mengganggu waktunya, sebelumnya izinkan saya untuk menanyakan terkait produk roti UMKM?
Mas A:	Iya mbak boleh, ada yang bisa saya bantu?
P:	Sebelumnya mas A sudah lama melakukan pemesanan roti di UMKM ini?
Mas A:	Tidak lama juga mbak, mungkin sekitar 6 bulan.
P:	Untuk pemesanannya biasanya online atau langsung ketempat?
Mas A:	Saya biasanya chat wa mbak sehari sebelumnya
P:	Mas A langsung ambil ketempat UMKM atau diantar produknya?
Mas A:	Saya ambil sendiri mbak, dikarenakan jika terdapat kualitas yang tidak sesuai dengan keinginan saya bisa langsung ditukar
P:	Untuk masalah kualitas roti yang biasanya ditemukan seperti apa ya?
Mas A:	Pernah saya dapat keadaan roti yang rusak seperti permukaan roti yang retak-retak dengan keadaan kulit roti yang terkelupas sehingga tidak menarik dan mungkin keadaan roti mulai mengering
P:	Sebelumnya mas sudah memberikan komentar kepada pemilik ataupun pekerja disana?
Mas A:	Sudah mbak, harapan saya untuk lebih memperbaiki dan memperhatikan tekstur keadaan roti agar ukurannya tidak besar atau kecul dikarenakan sangat membantu daya tarik konsumen walaupun nantinya akan dibakar lagi.
P:	Terima kasih mas A atas informasi yang telah diberikan.

Lampiran 20: Transkrip wawancara Konsumen 5

Nama : Mas B

Umur : 19 tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki

Waktu wawancara : 24 Juni 2024

Lokasi Wawancara : UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari (5Gg. Teratai, Rejowinangun, Kec. Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55171)

Peneliti & Narasumber	Hasil Wawancara
P:	Selamat siang mas, maaf telah mengganggu waktunya. Saya Kristiana dari mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta saat ini sedang melakukan Tugas akhir terkait pengendalian kualitas produk roti di UMKM Pabrik Roti Bakar Ashari. Saya Izin sebentar untuk menanyakan terkait produk roti, apakah mas nya berkenan?
Mas B:	Boleh mbak, saya mas B. Ada yang bisa saya bantu?
P:	Mas B udah lama melakukan pemesanan prduk roti di UMKM ini?
Mas B:	Kurang lebih sudah sekitar 5bulan mbak
P:	Untuk pemesanan mas B langsung datang ke tempat atau online ya?
Mas B:	Pemesanan saya sehari sebelumnya mbak melalui chat WA, terkadang dihari itu juga mbak tergantung persediaan roti masih ada atau tidak. Dikarenakan penjualan yang sebelumnya jika saya tidak habis besoknya saya jual lagi lalu kurangnya saya pesan lagi.
P:	Terkait kualitas produk apakah mas B pernah menemukan masalah atau keadaan roti yang tidak sesuai dengan keinginan mas B?
Mas B:	Pernah mbak, saya dapatkan waktu mengambil pesanan itu keadaan roti yang berongga jadi membuat roti cenderung kering dan roti tidak mengembang secara baik dengan keadaan roti padat sehingga tidak konsisten. Mungkin ada permasalahan pada proses produksi ataupun bahan bakunya mbak tapi saya tidak mengerti juga seperti itu.
P:	Untuk kedepannya harapan mas B terkait produk roti?
Mas B:	Harapannya pemilik dapat lebih sering memperhatikan keadaan kualitas dan penampilan warna roti mbak.
P:	Terima kasih atas waktunya dan informasi yang diberikan kepada saya.
Mas B:	Sama-sama mbak.