

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bagian ini dilakukan pembuatan kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan untuk produksi PIRT X. Kesimpulan berisikan mengenai jawaban dari rumusan masalah yang telah dibuat sebelumnya. Saran akan berisikan mengenai hal apa saja yang perlu untuk diperbaiki dan masukan untuk penelitian berikutnya.

V.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan seluruh tahapan pada penelitian, pada bagian ini dibahas mengenai kesimpulan yang didapat dari setiap tahap DMAIC yang telah dilakukan. kesimpulan yang dipaparkan sesuai dengan rumusan masalah penelitian yang telah dibuat pada bab I. berikut merupakan kesimpulan yang didapat:

1. Pada saat ini, performansi dari produksi *snack* telur ikan pada PIRT X memiliki nilai DPMO sebesar 2075,899 dan level sigma sebesar 4,366.
2. Faktor yang menyebabkan cacat produk menyatu pada produksi *snack* telur ikan adalah mata pisau tidak tajam, mata pisau tidak terpasang dengan baik, operator tidak memperhatikan banyak produk dalam wadah, operator tidak memperhatikan volume minyak pada wadah, dan produk jatuh berdekatan saat selesai dipotong. Sedangkan, faktor yang menyebabkan cacat produk pecah pada produksi *snack* telur ikan adalah api yang dipakai terlalu besar, tidak dilakukan pengukuran suhu minyak, dan pada saat proses pengadukan, operator salah takaran saat menimbang.
3. Pada analisis yang telah dilakukan, diberikan saran untuk perbaikan pada perusahaan guna mengurangi jumlah cacat produk menyatu dan produk pecah, yaitu memberikan tanda pada wadah sebagai batas minimum minyak yang harus diisi dan batas maksimum isi produk dalam wadah, memberikan instruksi kepada operator pencetakan untuk memperhatikan volume dan isi dari adonan pada wadah, melakukan pengasahan pada

mata pisau setiap 90 menit sekali, melakukan pengawasan kepada operator yang memasukkan produk ke dalam wadah, mengganti bentuk dari cetakan yang memiliki lubang yang lebih berongga, memberikan instruksi kepada operator untuk melakukan pengecekan api dan pengaturan besar api sebelum melakukan penggorengan serta melakukan pengukuran suhu saat sebelum memasukkan produk ke dalam penggorengan, melakukan pembelian untuk termometer tembak untuk mengecek suhu minyak secara cepat, melakukan pengawasan kepada operator untuk melakukan pengecekan suhu minyak dan besar api saat melakukan proses penggorengan, memberikan instruksi kepada operator untuk melakukan penimbangan sesuai dengan takaran yang sudah ada, dan melakukan pengawasan kepada operator saat melakukan pengadukan.

V.2 Saran

Pada bagian ini dijelaskan mengenai saran yang didapat berdasarkan penelitian yang telah dilakukan. Saran yang diberikan diharapkan dapat membantu penelitian berikutnya. Berikut merupakan saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya.

1. Penelitian selanjutnya disarankan dapat mengimplementasikan usulan perbaikan yang telah dibuat, sehingga dapat mengetahui nilai dari sigma setelah dilakukan perbaikan.
2. Penelitian selanjutnya sebaiknya menerapkan metode *six sigma* DMAIC pada PIRT X secara berkelanjutan, agar dapat meningkatkan kualitas dari produk *snack* telur ikan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasan, A. (2008). *Marketing*, Media Utama: Yogyakarta.
- Garvin, D. A. (1987). *Managing Quality*, New York: The Free Press.
- Gaspersz, V. (2002). *Total Quality Management*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, V. (2007). *Lean Six Sigma for Manufacturing and Services Industries*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Goetsch., D.L., & Davis, S. (1994) *Introduction to Total Quality, Quality, Productivity, Competitiveness*. Englewood Cliffs : Prentice Hall International Inc.
- Griffin. (2005). *Customer Loyalty*, Jakarta: Erlangga
- Mitra, A. (2016). *Fundamentals of Quality Control and Improvement*, United Kingdom: Wiley.
- Montgomery, Douglas C. (2009). *Introduction to Statistical Quality Control 6th*, New York: John Willey & Sons.
- Stamatis, D.H. (1995). *Failure Mode and Effect Analysis*, United States Of America: ASQC.
- Stamatis, D.H. (2003). *Failure Mode and Effect Analysis FMEA from Theory to Execution*, Wisconsin: ASQC Quality Press.