

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis pembahasan yang telah diuraikan oleh penulis pada bab-bab sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa kesimpulan dan saran mengenai analisis manajemen kualitas di rumah makan Gudeg Pejompongan menggunakan alat bantu TQM.

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi di rumah makan Gudeg Pejompongan memiliki sembilan belas tahap dalam menghasilkan produk akhir. Proses produksi yang dilakukan diawali dengan memasak olahan nangka, olahan ayam dan telur bebek, lalu dilanjutkan dengan olahan kerupuk krecek. Proses produksi olahan nangka memiliki enam tahap dalam proses produksi yang dimasak di awal proses karena *output* dari olahan nangka yaitu kuah nangka hasil olahan digunakan untuk memasak olahan ayam dan telur bebek. Olahan ayam dan telur bebek dimasak setelah olahan nangka di saring yang memiliki lima tahap dalam proses produksi. Lalu untuk olahan kerupuk krecek memiliki tujuh tahap dalam proses produksi yang dilakukan terakhir atau sebelum semua masakan dilakukan pemeriksaan kualitas produk atau masakan oleh tim operasional.
2. *Check sheet* menunjukkan jenis kegagalan dan jumlah kegagalan dari semua produksi yang terlihat pada shift malam dan pagi di rumah makan Gudeg Pejompongan bulan Oktober tahun 2023. Jenis kegagalan yang sering terjadi dari semua produksi di bulan Oktober tahun 2023 yaitu telur isi keluar (A), kerupuk krecek hancur (B), nangka gosong (C), dan nangka keras (D). Adapun jumlah kegagalan yang dihasilkan rumah makan Gudeg Pejompongan menunjukkan bahwa kegagalan paling banyak yaitu pada shift malam dibandingkan dengan shift pagi. *Check sheet* juga menunjukkan bahwa jenis kegagalan paling besar ke paling kecil secara berurutan adalah nangka gosong (C) sebanyak 28 unit, nangka keras (D) sebanyak 24 unit, kerupuk krecek hancur (B) sebanyak 17 unit, dan telur isi keluar (A) sebanyak 15 unit.

3. *Pareto chart* menunjukkan urutan jenis kegagalan produk yang paling sering terjadi di rumah makan Gudeg Pejompongan dari semua produksi yang terlihat pada shift malam dan pagi. Urutan jenis kegagalan produk yang paling sering terjadi pada shift malam yaitu angka gosong (C) sebesar 43%, angka keras (D) sebesar 21%, telur isi keluar (A) sebesar 19%, dan kerupuk krecek hancur (B) sebesar 17%. Adapun urutan jenis kegagalan produk yang paling sering terjadi pada shift pagi yaitu angka keras (D) sebesar 38%, kerupuk krecek hancur (B) sebesar 24%, angka gosong (C) sebesar 22%, dan telur isi keluar (A) sebesar 16%. Berdasarkan urutan jenis kegagalan produk pada shift malam dan pagi, urutan jenis kegagalan produk yang paling sering terjadi dari semua produksi di bulan Oktober tahun 2023 adalah angka gosong (C), angka keras (D), kerupuk krecek hancur (B), dan telur isi keluar (A).
4. Dari analisis dengan menggunakan *cause-and-effect-diagram (fishbone diagram)*, diketahui penyebab kegagalan dari jenis kegagalan yang dihasilkan yaitu faktor sumber daya manusia, mesin dan peralatan, bahan baku, dan metode. Faktor-faktor yang dominan pada kegagalan produk di rumah makan Gudeg Pejompongan adalah sumber daya manusia dan metode.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dikemukakan oleh penulis, Adapun beberapa saran yang dapat diberikan dalam analisis manajemen kualitas di rumah makan Gudeg Pejompongan menggunakan alat bantu TQM yang dibagi berdasarkan jenis kegagalan paling besar hingga paling kecil secara berurutan dan faktor-faktor yang menjadi penyebab jenis kegagalan yang dihasilkan seperti faktor sumber daya manusia, mesin dan peralatan, bahan baku, dan metode, yaitu:

1. Pada penyebab kegagalan oleh faktor sumber daya manusia, mesin dan peralatan, dan metode dalam jenis kegagalan angka gosong, perusahaan disarankan untuk tidak sebatas melakukan pemeriksaan pada hasil produksi angka namun juga perlu dilakukan sosialisasi selama proses produksi angka. Sosialisasi selama proses produksi angka dapat dilakukan seperti mengingatkan kepada tenaga kerja secara terus-menerus seperti suhu dan waktu pembakaran yang sesuai serta penggunaan mesin dan peralatan yang

sesuai. Disarankan untuk dilakukan sosialisasi dengan cara mengingatkan kepada tenaga kerja karena dapat meningkatkan pemahaman penggunaan mesin dan peralatan serta lebih teliti dalam proses memasak nangka. Selain itu, perusahaan disarankan untuk menetapkan standar suhu, waktu, dan takaran bahan baku yang sesuai supaya olahan nangka dapat meresap dengan baik dan mencegah nangka gosong.

2. Pada penyebab kegagalan oleh faktor bahan baku, sumber daya manusia, dan metode dalam jenis kegagalan nangka keras, perusahaan disarankan untuk mempersiapkan bahan baku yang sesuai dengan spesifikasi sebelum proses produksi. Apabila perusahaan memilih untuk melakukan pemeriksaan pada saat proses produksi, maka penulis menyarankan untuk melakukan sosialisasi dengan tenaga kerja dengan cara mengingatkan secara terus-menerus selama proses pemeriksaan bahan baku. Selain itu, rumah makan disarankan untuk menetapkan standar seperti potongan nangka yang sesuai, waktu dan hasil penyaringan kuah nangka, dan bahan baku yang sesuai dengan spesifikasi untuk menjaga kualitas olahan nangka yang sesuai.
3. Pada penyebab kegagalan oleh faktor sumber daya manusia dan metode dalam jenis kegagalan kerupuk krecek, perusahaan disarankan untuk menetapkan standar proses produksi atau *Standar Operating Procedure* (SOP) supaya tenaga kerja mengetahui standar suhu, waktu, proses, dan takaran bumbu yang sesuai. Selain itu, perusahaan disarankan untuk tidak sebatas menetapkan SOP proses produksi, namun perlu dilakukan sosialisasi selama proses memasak kerupuk krecek. Sosialisasi selama proses memasak kerupuk krecek dapat dilakukan seperti mengingatkan pengaturan suhu, waktu memasak, dan takaran bahan baku yang sesuai kepada tenaga kerja untuk mencegah kerupuk krecek hancur.
4. Pada penyebab kegagalan oleh faktor mesin dan peralatan, sumber daya manusia, bahan baku, dan metode dalam jenis kegagalan telur isi keluar, perusahaan disarankan untuk meremajakan mesin-mesin yang sudah rusak supaya pengatur suhu dan waktu dapat berfungsi sesuai semestinya. Apabila perusahaan memilih untuk tetap menggunakan mesin-mesin tersebut, maka penulis menyarankan untuk melakukan pemeliharaan mesin dan peralatan

secara berkala. Lalu perusahaan disarankan untuk mempersiapkan bahan baku yang sesuai dengan spesifikasi sebelum proses produksi. Apabila perusahaan memilih untuk melakukan pemeriksaan telur bebek pada saat proses produksi, maka penulis menyarankan untuk melakukan sosialisasi dengan cara mengingatkan kepada tenaga kerja selama proses produksi telur bebek untuk menjaga kualitas olahan telur bebek yang sesuai. Selain itu perusahaan disarankan untuk menetapkan standar proses produksi atau *Standar Operating Procedure* (SOP) supaya tenaga kerja mengetahui standar pengadukan telur bebek, telur bebek yang sesuai spesifikasi, dan pengupasan telur rebus yang sesuai. Lalu perusahaan disarankan untuk memberikan sosialisasi dengan cara mengingatkan kepada tenaga kerja seperti memeriksa kualitas bahan baku, pengadukan yang sesuai, telur rebus yang sesuai, dan pengupasan telur rebus yang sesuai dengan standar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, D. (2022). Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik. Retrieved from Good Stats: <https://goodstats.id/article/lebih-dari-10000-usaha-kuliner-ada-di-indonesia-bagaimana-statistiknya-OTIU5>
- Arianti, M. S., Rahmawati, E., & Prihatiningrum, R. R. Y. (2020). Analisis pengendalian kualitas produk dengan menggunakan statistical quality control (SQC) pada usaha amplang karya bahari di Samarinda. *Jurnal Bisnis dan Pembangunan*, 9(2), 1-13.
- Foster, S. T., & Gardner, J. W. (2016). *Managing quality: Integrating the supply chain*. Utah: Pearson Education.
- Hairiyah, N., Amalia, R. R., & Luliyanti, E. (2019). Analisis statistical quality control (SQC) pada Produksi roti di Aremania Bakery. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8.(1), 41-48.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations management*. London: Pearson Education.
- Montgomery, D. C. (2019). *Introduction to statistical quality control*. New Jersey: John wiley & sons.
- Norawati, S., & Zulher, Z. (2019). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis dengan Metode Statistical Process Control (SPC) pada Kampar Bakery Bangkinang. *Jurnal Menara Ekonomi: Penelitian dan Kajian Ilmiah Bidang Ekonomi*, 5(2), 103-110.
- Pratiwi, F. S. (2023). Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 5,33% pada Kuartal I/2023. Retrieved from DataIndonesia.id: <https://dataindonesia.id/industri-perdagangan/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-533-pada-kuartal-i2023>

- Rasyidah, A. N., Bariroh, A., & Rahmawati, D. E. (2022). Analisis Total Quality Management (TQM) Dalam Meningkatkan Mutu Manufaktur Dan Jasa Pada PT. Dahana (Persero) Subang. *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(12), 2917-2926.
- Reid, R. D., & Sanders, N. R. (2013). *Operations management: an integrated approach*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Ridwan, A., Ulfah, M., Sonda, A., & Arya, V. (2022). Pengendalian kualitas produksi roti menggunakan quality control circle. *Journal Industrial Servicess*, 7(2), 314-322.
- 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 Fakultas Ekonomi*, 5(2): 62-69.
- Sekaran, Uma & Roger Bougie. (2016). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach. 7th Edition*. United Kingdom: John Wiley and Sons Ltd.
- Stevenson, W. J. (2021). *Operations management*. Boston: McMcGraw-Hill Irwin.
- Suharto, S., Ningsih, N., & Ali, K. (2022). PENGENDALIAN KERUSAKAN PRODUK PADA INDUSTRI RUMAHAN MITRA KELUARGA KABUPATEN LAMPUNG TIMUR. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 16(2), 351-361.