

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Kegiatan produksi yang dilakukan di Roasted Bar khususnya untuk produk ayam panggang meliputi pencarian bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi memiliki strategi pengendalian kualitas yang masih sederhana. Strategi pengendalian kualitas masih dilakukan oleh pegawai secara langsung.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan pembahasan pada bab sebelumnya, terdapat beberapa kesimpulan yang dapat dihasilkan yaitu sebagai berikut:

1. Pengendalian kualitas bahan baku yang dilakukan pemilik Roasted Bar masih sederhana, tanpa menggunakan alat-alat bantu yang dapat mengendalikan kualitas bahan baku.
2. Pengendalian kualitas pada proses produksi di Roasted Bar hanya fokus pada proses pemanggangan saja, seharusnya pemilik harus dapat memfokuskan tenaga kerja pada setiap proses produksi. Belum ada aturan mengenai proses membumbui, pencucian, dan memanggang ayam yang terkadang menghasilkan produk cacat seperti bumbu tidak terasa dan ayam tidak matang sempurna bahkan terlalu matang.

3. Standar kualitas yang sudah disusun oleh Roasted Bar masih kurang baik dan tidak mengikuti pengendalian kualitas yang telah dibuat oleh pemilik sehingga masih dijumpai kecacatan pada proses ayam panggang.
4. Roasted Bar perlu mengendalikan proses produksinya sesuai tabel pengendalian kualitas yang sudah dibuat agar dapat mengurangi tingkat kecacatan pada produk ayam jadi.
5. Berdasarkan analisis yang dilakukan dengan menggunakan alat-alat bantu pengendalian kualitas, dari data yang diperoleh yaitu produksi bulan Oktober 2016 sampai dengan Oktober 2017, jumlah produk cacat terbanyak yaitu terlalu matang sejumlah 34 ayam panggang.
6. Penyebab terjadi cacat berdasarkan hasil analisis menggunakan diagram sebab akibat didominasi oleh faktor manusia, metode dan mesin. Kurang tanggung jawab, lalai dan ceroboh yang menyebabkan cacat produksi sebuah ayam panggang. Karyawan yang bertanggung jawab pada proses memanggang ayam dengan menggunakan mesin sering mengalami kesalahan pada proses pencucian mesin yang mengakibatkan meninggalkan kotoran yang dapat membuat panas mesin tidak sempurna, dan seenaknya menaikkan suhu mesin.
7. Beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya produk cacat tersebut dapat dibedakan menjadi dua yaitu yang dapat dikendalikan dan tidak dapat dikendalikan. Seluruh proses produksi yang tidak berhubungan dengan mesin itu termasuk yang dapat dikendalikan. Tetapi proses

produksi yang menggunakan mesin dan kecacatan yang terjadi karena mesin termasuk yang sulit dikendalikan.

Strategi pengendalian kualitas yang disusun Roasted Bar terdiri dari perekrutan sumber daya manusia yang lebih baik dan handal, penambahan alat dan mesin, dan membuat atau melebarkan dapur sebagai tempat produksi.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Roasted Bar perlu memiliki alat-alat bantu untuk mengurangi produk cacat pada setiap produksinya. Alat bantu tersebut berupa termometer untuk mengetahui panas daging ayam, stopwatch untuk mengingatkan tenaga kerja yang memasak ayam agar waktu memasak tidak melebihi waktu yang sudah ditentukan, dan stabilizer untuk membuat listrik tetap konstan walaupun listrik sedang naik turun dan tidak mengganggu proses putaran ayam yang sedang dipanggang.
2. Roasted Bar fokus pada tiga produk cacat yang sering terjadi dan dapat menyelesaikan dilihat dari penyebab yang sudah dijelaskan pada diagram sebab-akibat
3. Roasted Bar harus memiliki aturan dalam setiap proses produksinya, sehingga kinerja tenaga kerja dapat sesuai dengan standar yang sudah dibuat oleh Roasted Bar. Dengan adanya aturan maka dapat

memudahkan penilaian tenaga kerja dan mengetahui kesalahan yang timbul karena tenaga kerja.

4. Aturan tenaga kerja meliputi aturan dalam proses pengolahan ayam dari membeli bahan baku, memproses bahan baku, dan menjadi bahan jadi produk ayam yang akan disajikan pada konsumen.
5. Pemilik Roasted Bar perlu membuat peraturan yang dibuat berdasarkan standar kualitas dalam proses produksi untuk para karyawan.
6. Roasted Bar harus memiliki peraturan yang tegas untuk menjaga tanggung jawab setiap tenaga kerja.
7. Pemilik perlu mengadakan inspeksi mengenai standar kualitas yang sudah dibuat dan dicocokkan dengan proses pekerjaan yang dilakukan oleh tenaga kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bandung, B. P. (2017). Kota Bandung Dalam Angka 2017. 157, 182.
- Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operation Management Sustainability and Supply Chain Management, 12th Edition*. United States: Pearson Education, Inc.
- Jennings, C. L., Pfund, M. E., & Montgomery, C. W. (2010). *Managing, Controlling, and Improving Quality*. New York, United States: John Wiley & Sons, Incorporated.
- Krajewski, L. J., Malhotra, M. K., & Ritzman, L. P. (2016). *Operations Management Processes and Supply Chains*. Harlow, United Kingdom: Pearson Education Limited.
- Sedarmayanti, H., & Hidayat, S. (2002). *Metodologi Penelitian*. Bandung: Mandar Maju.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2009). *Research Methods for Business*. John Wiley & Sons Ltd.