

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini, akan dijelaskan mengenai kesimpulan dan saran yang didapatkan dari hasil pengumpulan dan pengolahan data.

V.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan pengumpulan dan pengolahan data, kemudian perlu disimpulkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan. Berikut merupakan beberapa kesimpulan yang diperoleh untuk menjawab rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya.

1. Perbaikan yang dapat dilakukan untuk meminimasi variasi *output* adalah membuat prosedur pengecekan ayam, membuat standar ukuran ayam, memberikan informasi kepada *supplier*, melatih operator baru, membuat standar proses pemasakan ayam, dan membuat prosedur penggunaan tungku serta melakukan perbaikan tungku atau pembelian tungku baru. Perbaikan juga dengan membuat standar proses dan memperbaikan proses pemasakan dengan terlebih dahulu membuat PAM saat ini dan usulan.
2. Rancangan standar proses produksi di Fasilitas Produksi Harmony Chicken untuk meminimasi variasi *output* adalah membuat instruksi kerja untuk mengecek ukuran ayam sehingga meminimasi variasi *output* ukuran potongan ayam matang yang kecil. Ada juga instruksi kerja pemasakan ayam coklat dan ayam kuning sehingga dapat meminimasi variasi *output* potongan ayam matang yang hancur. Adanya juga instruksi kerja untuk penggunaan tungku dan ketentuan pemakaian kuah lama sehingga dapat meminimasi variasi *output* potongan ayam matang yang warnanya tidak merata. Ada pembuatan prosedur operasi baku dan instruksi kerja dalam proses produksi FPHC dengan memperhatikan perbaikan-perbaikan yang dapat menurunkan variasi *output*.

V.2 Saran

Setelah kesimpulan diperoleh, kemudian perlu juga diberikan saran agar penelitian selanjutnya dapat lebih baik. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan desain eksperimen dalam proses memasak ayam untuk mengetahui kondisi optimal dari faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses pemasakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2001). *ManajemenPemasaran :Dasar, KonsepdanStrategi*. Jakarta: Rajawali
- Grant, E. L., dan Leavenworth, R. S. (1991). *PengendalianMutuStatistik*. Jakarta :Erlangga.
- Hines, P., dan Rich, N. (1997). *The Seven Value Stream Mapping Tools. International Jurnal of Opearion and Production Management*.
- Idris, I. (2010). *PengembanganBisnisRahasiaDagangdengan Cara Franchise*. Diakses di <http://online-journal.unja.ac.id/index.php/jimih/article/view/203/180>, padatanggal 8 Februari 2017.
- Insani, I. (2009). Konsep Standar Operasional Prosedur,Bimbingan Teknis Penyusunan SOP, LembagaAdministrasi Negara, 45.
- ISO 8402. (1994). *Quality Vocabulary*. Diaksesdari, padatanggal 15 Desember 2017.
- ISO/IEC 17000. (2004). *Conformity assessment -- Vocabulary and general principles*. Diaksesdari, padatanggal 16 Februari 2017.
- Khairandy, R. (2000). *Perjanjian Franchise SebagaiSaranaAlihTeknologi*. Jakarta :PusatStudiHukum UII Yogyakarta bekerjasamadenganyayasanKlinikHaki.
- Liker, J., dan Meier, D. (2006). *The Toyota Way Fieldboook*. New York :McGrwa-Hill Companies, Inc
- Monden, Y. (1993), *SistemProduksiToyota :SuatuRancanganTerpaduUntukPenerapanJust In Time*, BukuPertama. Toyota Astra Motor
- Montgomery, D. C., (2005). *Design and Analysis of Experiments, 6th Edition*, John Wiley & Sons, Inc.
- Nasution, M. N. (2005), ManajemenMutuTerpadu: *Total Quality Management*, Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Paiva, C. L. (2013). *Quality Management: Instants Aspect for the Food Industry*. Diunduhdari

70544b4e08 dc6173f396eada9.pdf. Diakses pada tanggal 16 November 2017.

- Pegaria, I. A. (2013). Analisis Perbandingan Persentase Reject Sebelum dan Setelah Penerapan Project Improvement Team di Mesin Cupforming Line 3 di PT. D dan D Packaging Indonesia. *Jurnal Mix*, Vol. 3, No. 1, 72-81.
- Prasetyo, A.M, dan Rahardjo, J. (2015). Standarisasi Berat Kalung Emas Hollow dengan Metode PDCA di PT. X. *Jurnal Tirta*, Vol. 3, No. 2, 169-176.
- Prayitno. (2009). Dasar Teori dan Praksis Pendidikan. Jakarta : Grasindo
- Santosa, J. D. (2014). Lebih Memahami SOP (*Standard Operation Procedure*). Surabaya : Kata Pena
- Setiawan. (1992). *Aneka Masalah Hukum dan Hukum Acara Perdata*. Bandung. PT. Alumni.
- Setiawati, W. (2015). Penyusunan *Standard Operating Procedures* (SOP) pada PT Sketsa Cipta Graha di Surabaya. Agora, Vol. 3, No. 1.
- Slameto, dan Susiyanto. (2015). Penggunaan Analisis Diagram Tulang Ikan untuk Pengembangan Mutu Sekolah. Salatiga: UKSW.
- Sokovic, M. (2010). *Quality Improvement Methodologies-PDCA Cycle, RADAR Matrix, DMAIC and DFSS*. *Jurnal of Achievements in Materials and Manufacturing Engineering*, Vol. 43, No. 1, 476-483.
- Stup, R. (2001). *Standard Operating Procedure: A Writing Guide*. Penn State University. Diakses dari <http://www.das.psu.edu/dairy-alliance/pdf/ud011.pdf>, pada tanggal 18 Desember 2017.
- Sutalaksana, Iftikar, Z., Anggawisastra, R., dan Tjakraatmadja, J.H. (2006). *Teknik Perancangan Sistem Kerja*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Tambunan, R. M. (2013). *Standar Operating Procedures (SOP)* Edisi 2. Jakarta: Maeistas Publishing
- Tarihoran, N., Siregar, K., dan Ishak, A. (2013). Analisis Pengendalian Kualitas pada Proses Perebusan dengan Menerapkan QCC (Quality Control Circle). *E-Jurnal Teknik Industri FT USU*, Vol. 3, No. 1, 41-46.
- Tricker, R., dan Sherring-Lucas, B. (2005). ISO 9001:2000 in brief (2nd ed.). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann

- Wajdi, F, dan Wiguna, D. (2015). Pengukuran dan Intervensi Pengendalian Kualitas Pengelasan Blast Furnace Shell dengan Metode *Plat, Do, Check, Action* (PDCA). Diunduh dari <http://e-jurnal.ippmunsera.org/index.php/INTECH/article/view/152/214>. Diakses pada tanggal 26 November 2017.
- Wicaksono, G. (2016, 2 Desember). *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 9,8 Persen*. Tempo. Diakses dari <https://m.tempo.co/read/news/2016/12/02/090824805/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-9-8-persen>, pada tanggal 6 Februari 2017
- Yonatan, J.F, dan Palit, H. C. (2015). Upaya Peningkatan Kualitas Part Upper Cover dengan Metode PDCA di PT. Astra Komponen Indonesia. *Jurnal Tirta*, Vol. 3, No. 2, 283-288.