

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian dan analisis pembahasan yang telah dilakukan maka didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera menetapkan standar (spesifikasi) produk yang sesuai agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumennya. Dalam upaya menghasilkan produk yang sesuai dengan standar (spesifikasi) yang telah ditetapkan, Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera melakukan perencanaan kualitas, pengendalian kualitas, dan peningkatan kualitas.
 - Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera membuat perencanaan standar (spesifikasi) input dan proses produksi produknya. Dalam perencanaan standar input, Perusahaan memiliki standar kualitas input, tetapi tidak memiliki standar kuantitas input khususnya untuk takaran bumbu pada produk Pilus. Perusahaan Sukses Sejahtera menetapkan standar produk jadi, kualitas bahan baku, keterampilan dan sikap tenaga kerja, kondisi mesin, dan metode kerja agar perusahaan Sukses Sejahtera mampu menghasilkan produk sesuai dengan spesifikasi.
 - Pengendalian kualitas yang dilakukan Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera adalah dengan cara manual, yaitu dengan cara melihat objek (secara visual). Untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditetapkan, maka Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera melakukan tiga tahap pemeriksaan (inspeksi) kualitas, yaitu pemeriksaan sebelum proses produksi, selama proses produksi, dan setelah proses produksi.
 - Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera belum melakukan peningkatan kualitas untuk menurunkan jumlah produk gagal yang terjadi.
2. Terdapat 4 jenis kegagalan produk yaitu produk terlalu banyak minyak, produk gosong, warna produk yang tidak sesuai, dan bentuk produk yang tidak sesuai. Persentase kegagalan pada Pilus dari seluruh jenis kegagalan yaitu produk terlalu banyak minyak sebanyak 57,65% atau sebanyak 2.185 kg, produk gosong

sebanyak 31,40% atau 1.190 kg, dan warna produk yang tidak sesuai sebanyak 10,95% atau sebanyak 415 kg. Lalu persentase kegagalan pada Kacang Shanghai dari seluruh jenis kegagalan yaitu bentuk produk tidak sesuai sebanyak 55,12% atau sebanyak 835 kg, produk terlalu banyak minyak sebanyak 33,00% atau 500 kg, dan produk gosong sebanyak 11,88% atau sebanyak 180 kg.

3. Dari hasil analisis yang menggunakan Diagram Sebab-Akibat dengan meninjau dari faktor metode, manusia, dan mesin. Diketahui faktor-faktor penyebab kegagalan utama yang terdiri dari:

➤ Metode:

- Standar Prosedur Operasi hanya diberikan secara lisan, menyebabkan pegawai salah dan tidak paham dalam melakukan pekerjaannya, seperti proses penggorengan (suhu dan waktu) yang berlebihan, takaran air untuk pembuatan tajin yang tidak sesuai, dan tidak ada takaran pemberian bumbu pada Pilus.

➤ Manusia:

- Operator tidak teliti dalam melakukan pekerjaannya.
- Operator lalai dalam bekerja karena meninggalkan pekerjaannya.
- Pegawai kurang patuh, kurang teliti, dan kurang latihan.
- Pegawai masih baru bekerja.
- Pegawai tidak bertanya saat kesulitan dalam bekerja.

➤ Mesin:

- Lubang pengangkatan produk di mesin penggorengan terlalu sedikit sehingga minyak tidak langsung tersaring.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil analisis pembahasan dan kesimpulan yang sudah dijelaskan diatas, penulis akan memberikan beberapa saran yang dianggap perlu dan diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan. Berikut beberapa saran yang dapat diberikan kepada Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera:

1. Saran untuk manajemen kualitas yang sudah dijalankan oleh Perusahaan:

- Perencanaan kualitas: disarankan untuk membuat standar pemakaian bumbu pada produk Pilus, agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan tidak perlu melakukan pengerjaan ulang.
 - Pengendalian kualitas: sudah baik.
 - Peningkatan kualitas: disarankan Perusahaan C.V. Sukses Sejahtera untuk menetapkan standar atau target untuk menurunkan tingkat kegagalan yang terjadi pada produk yang dihasilkan dan bertindak untuk memperbaiki penyebab timbulnya kegagalan produk agar diharapkan terjadi peningkatan produktivitas dan efisiensi produksi.
2. Perusahaan perlu menetapkan standar atau target untuk menurunkan tingkat kegagalan yang terjadi pada produk yang dihasilkan dan bertindak untuk memperbaiki penyebab timbulnya kegagalan pada produk. Karena kegagalan pada produk yang berminyak (Pilus) dan bentuk produk yang tidak sesuai (Kacang Shanghai) banyak terjadi, maka disarankan Standar Prosedur Operasi (SPO) bisa diberikan dalam bentuk tertulis serta dengan cara komunikasi kepada pegawai. SPO ini memiliki fungsi untuk sebagai petunjuk bagi pegawai agar dapat melakukan kegiatan proses produksi dengan baik.
 3. Dalam melakukan tindakan perbaikan, sebaiknya perusahaan berfokus pada faktor-faktor penyebab kegagalan produk. Faktor-faktor penyebab kegagalan tersebut: metode, manusia, dan mesin.
 - Metode:
 - Standar Prosedur Operasi (SPO) pada perusahaan sebaiknya dibuat dalam bentuk tertulis sehingga pegawai dapat mengerti dengan mudah dan jelas. Lalu dikomunikasikan kepada pegawai agar dapat lebih mengerti dalam mengerjakan pekerjaan yang akan diberikan kepada pegawai.
 - Manusia:
 - Mengawasi secara langsung pada pegawai lama dan pegawai baru.
 - Meningkatkan kedisiplinan dan pengawasan pada setiap pegawai yang bekerja.
 - Memberikan pelatihan, pengarahan dan bimbingan pada pegawainya terutama bagi pegawai yang baru masuk atau pegawai yang sering melakukan kesalahan dalam proses produksi.

- Memberikan teguran dan peringatan bagi pegawai yang sering melakukan kesalahan pada proses produksi.
- Mesin:
 - Mengembangkan mesin penggorengan terutama pada pengangkatan produk bagian lubang untuk menyaring minyak dapat diperbanyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2008). *Evaluasi Pengendalian Kualitas Pada Bagian Produksi*. Depok: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Besterfield, D. H. (2009). *Quality Control*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Carter, W. K. (2009). *Akuntansi Biaya "Cost Accounting"*. Jakarta: Salemba Empat.
- Fiani S., M., & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-6.
- Finch, B. J. (2008). *Operation Now: Supply Chain Profitability and Performance 3rd Edition*. Singapore: McGraw-Hill Book co.
- Goetsch, D. L., & Stanley, B. D. (2014). *Quality Management for Organizational Excellence: Introduction to Total Quality*. London: Pearson Education Limited.
- Groover, M. P. (2011). *Otomasi, Sistem Produksi, dan Computer Integrated Manufacturing*. Surabaya: Guna Widya.
- Gryna, F. M., Chua, R. H., & DeFeo, J. A. (2007). *Juran's Quality Planning and Analysis 5th Edition*. New York: McGraw-Hill.
- Heizer, J., Barry, R., & Munson, C. (2017). *Operation Management: Sustainability and Supply Chain Management 12th Edition*. New Jersey: Pearson.
- Hoyle, D. (2007). *Quality Management Essentials*. United Kingdom: Elsevier Limited.
- Indriantoro, N., & Supomo, B. (2014). *Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Ishikawa, K. (1989). *Teknik Penuntun Pengendalian Mutu*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Kasiram, M. (2008). *Metodologi Penelitian*. Malang: UIN-Malang Pers.
- Krajewski, L. J., Malhotra, M. K., & Ritzman, L. P. (2016). *Operations Management Processes and Supply Chains*. New Jersey: Pearson Education.
- Mitra, A. (2008). *Fundamental of Quality Control and Improvement*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Moleong, L. (2002). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Cimahi: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulyatiningsih, E. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Nasution, M. N. (2005). *Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality Management Edisi Kedua*. Bogor: Ghalia Indonesia.

- Ngalimun. (2014). *Strategi dan Model Pembelajaran*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Russel, R. S., & Taylor, B. W. (2003). *Operation Management*. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Schroeder, R. G. (2004). *Operation Management: Contemporary Concepts and Cases 4th Edition*. New York: McGraw-Hill.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business A Skill Building Approach*. New York: Wiley.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Cimahi: Alfabeta.