

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Berdasarkan data sampel berupa produksi yang diperoleh dari CV. Aminah Utama Bakery dapat diketahui jumlah total produksi dari bulan Oktober 2018 sampai bulan Desember 2018 yaitu sebesar 29.275 roti dan dengan jumlah produk rusak / cacat selama produksi yaitu sebesar 512 roti. Berdasarkan hasil perhitungan nilai *Six Sigma*, CV. Aminah Utama Bakery memiliki tingkat sigma sebesar 3.6 dan dengan kemungkinan kerusakan produk sebesar 17.487 roti untuk sejuta produksi (*DPMO*). Setelah mengetahui hasil penelitian di atas, hal tersebut apabila tidak ditangani dengan baik maka akan semakin banyak produk yang gagal ketika proses produksi sehingga akan menyebabkan pembengkakan biaya produksi dan akan mengalami kerugian.
2. Adapun jenis-jenis kerusakan yang sering terjadi pada produksi roti Amy Bakery yaitu ukuran tidak standar sebanyak 209 roti, isi roti bocor sebanyak 172 roti, topping rusak sebanyak 131 roti.
3. Berdasarkan diagram pareto, perbaikan diprioritaskan pada CV. Aminah Utama Bakery untuk mengurangi jumlah produk rusak yang terjadi dalam proses produksi dengan mengurutkan persentase penyebab kerusakan tertinggi yaitu topping rusak (26%), isi roti bocor (34%), dan ukuran tidak standar (41%).

Saran

1. Perusahaan perlu menggunakan metode *Six Sigma* supaya mengetahui jenis kerusakan apa yang sering terjadi selama proses produksi berlangsung dan juga faktor-faktor penyebab kerusakan tersebut.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan secara umum penyebab utama terjadinya kerusakan berasal dari faktor manusia dan mesin. Dengan demikian upaya pencegahan dan menguranginya dengan cara sebagai berikut :
 - a. Manusia
 - Pengawasan karyawan yang lebih ketat dari atasan.
 - Memberikan pelatihan dan pengembangan yang lebih terutama yang menjadi penyebab kerusakan produk.
 - Memberikan motivasi lebih kepada karyawan.
 - b. Mesin
 - Selalu melakukan pengecekan secara berkala sebelum dan bahkan sesudah menggunakan mesin.
 - Melakukan service atau pengecekan berkala yang dilakukan oleh pihak ketiga (*Service Centre*) agar tidak menghambat selama proses produksi.