

BAB VI

PENUTUP

6.2 Kesimpulan

Berikut merupakan kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang telah dilakukan:

1. Jenis *waste* yang ada pada proses bisnis Koki Joni yaitu *delay*. Pengidentifikasian *waste* dilakukan dengan menyebarkan kuesioner lalu dilakukan pembobotan dengan Metode Borda. Hasil ranking tertinggi dari perhitungan tersebut merupakan *waste* dominan yang ada pada Koki Joni. Penyebab pemborosan tersebut terbagi dari beberapa faktor yaitu faktor manusia, mesin, material, dan alat. Dari beberapa faktor tersebut dilakukan pembobotan menggunakan metode FMEA guna mengetahui faktor dominan yang menjadi penyebab paling utama dari *waste delay*. Setelah dilakukan pembobotan maka faktor yang paling utama yaitu faktor pegawai tidak fokus dimana ketika proses bisnis perusahaan sedang dilakukan tidak dipungkiri bahwa terdapat pegawai yang tidak fokus pada pekerjaan yang sedang dilakukan. Hal tersebut dapat menyebabkan adanya waktu tunggu konsumen yang lama.
2. Untuk meminimalisir pemborosan pada proses bisnis Koki Joni, dapat diberikan beberapa rekomendasi perbaikan seperti memberikan pelatihan karyawan pada 2 minggu pertama dan melakukan pengembangan karyawan pada setiap divisi yang dibimbing oleh senior pada divisi tersebut. Hal ini sangat penting dikarenakan karyawan harus mematuhi aturan – aturan yang sudah ditetapkan oleh perusahaan.

6.3 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, berikut merupakan saran untuk pemilik perusahaan Koki Joni, pembaca, maupun peneliti selanjutnya:

1. Melakukan pengawasan kepada pegawai dengan menggunakan CCTV serta pemeriksaan yang dilakukan oleh *manager* Koki Joni yang datang setiap hari agar pegawai dapat bekerja lebih baik serta evaluasi pekerjaan.
2. Melakukan evaluasi pekerjaan setiap satu bulan sekali agar dapat mengetahui perbaikan apa saja yang harus dilakukan untuk bulan selanjutnya.
3. Membuat perencanaan *inventory* yang tepat dengan melakukan perhitungan jumlah stok bahan baku yang dibutuhkan setiap harinya sehingga tidak terjadi kehabisan stok bahan baku.
4. Menerapkan SOP (*Standard Operating Procedure*) dan intruksi kerja pada setiap proses yang dapat dipahami sehingga pegawai dapat bekerja sesuai dengan aturan yang berlaku.

