

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Kacang Hijau mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Kacang Hijau mempunyai interval sebesar 99,04% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0,96%. Dari hasil penelitian diatas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.
2. Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Durian mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Durian mempunyai interval sebesar 100% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0%. Dari hasil penelitian diatas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.

3. Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Keju mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Keju mempunyai interval sebesar 100% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0%. Dari hasil penelitian diatas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.
4. Selama perusahaan melakukan kegiatan pengawasan kualitas terhadap produk-produk yang dihasilkan, ternyata masih ada beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya kualitas produk yang dapat mempengaruhi citra perusahaan. Dengan menggunakan Diagram Ishikawa (diagram sebab akibat), dapat diketahui bahwa faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan produk yang terjadi di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta. Penyebab terjadinya produk cacat disebabkan oleh faktor teknis maupun non teknis. Faktor teknis adalah faktor yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Faktor-faktor yang menyebabkan rendahnya kualitas produk tersebut, antara lain :
 - a) Sumber daya manusia merupakan faktor yang sangat penting terhadap terciptanya produk yang berkualitas. Sumber daya manusia di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta sudah baik dan sudah sangat terampil, namun kelemahan mereka jika mereka mengejar target order besar maka mereka akan menjadi tergesa-gesa yang menyebabkan adanya kesalahan dalam proses produksi, hal ini dapat mempengaruhi kualitas hasil produksi.

b) Metode Kerja

Pola pekerjaan maupun hal yang membuat pekerjaan menjadi efektif dan efisien yang diterapkan dalam perusahaan mempengaruhi proses produksi karena berkaitan dengan tahap produksi. Metode kerja yang di terapkan di Bakpia Pathok 25 seperti harus disiplin, jujur, tidak boleh mengobrol dalam bekerja, tidak boleh main handphone, dan kuku tidak boleh panjang merupakan metode yang sudah bagus diterapkan guna memperlancar proses produksi dan menjaga kualitas serta *attitude* para karyawan. Dan jika perusahaan sedang kejar target dan mengharuskan melemburkan karyawannya, perusahaan harus memberikan motivasi kepada karyawan agar semangat bekerja disamping pihak Bakpia Pathok 25 sudah memberikan uang lembur dan makan.

c) Mesin dan Peralatan Produksi

Pemeliharaan mesin dan peralatan produksi sudah baik dan selama ini tidak ada kendala terhadap 7 mesin oven arang dan 7 mesin oven gas. Namun harus ada perhatian khusus kepada Oven Arang karena produk cacat banyak yang berasal dari mesin tersebut yang mengakibatkan Bakpia gosong.

5.2. SARAN

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian diatas, perusahaan perlu meningkatkan pengawasan kualitas mengingat masih ada penyimpangan-penyimpangan yang terjadi maka dalam rangka untuk perbaikan kualitas pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta peneliti memberikan saran :

1. Menanamkan motivasi dan perilaku kepada para karyawan akan pentingnya produk yang berkualitas.
2. Mengadakan piknik wisata bersama karyawan setiap dua bulan sekali untuk menghilangkan kejenuhan karyawan karena tingkat intensitas kerja yang tinggi pada saat bekerja.
3. Meningkatkan pengawasan proses produksi pada tahap pengisian isi/kumbu kedalam bakpia, karena kecacatan produk diakibatkan dari isi bakpia yang keluar karena kurang rapatnya menutup kulit bakpia dan kulit robek saat pengovenan karena kulit terlalu tipis.
4. Meningkatkan pengawasan proses produksi pada tahap pengovenan terutama pada Bakpia rasa Kacang Hijau, karena kecacatan produk diakibatkan oleh suhu oven yang terlalu besar dan karyawan telat membalikan bakpia sehingga bakpia akan mengalami gosong.