

BAB VI

PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah produk cacat yang dihasilkan dari produksi keripik Sanjai Amak Haji dari bulan Maret-Agustus 2020 adalah:
 - a. Untuk produk keripik sanjai tawar, produk cacat yang ditemukan sebanyak 437 kg.
 - b. Untuk produk keripik sanjai balado merah, produk cacat yang ditemukan sebanyak 63 kg.
 - c. Untuk produk keripik sanjai balado hijau, produk cacat yang ditemukan sebanyak 38 kg.
 - d. Untuk produk keripik sanjai balado durian, produk cacat yang ditemukan sebanyak 51 kg.
 - e. Sedangkan untuk produk keripik sanjai bumbu kuning tidak memiliki catatan produk cacat karena jumlah produk cacat yang ditemukan tidak sebanyak keempat produk yang lainnya, karena itu keripik bumbu kuning tidak termasuk kedalam produk yang menghasilkan produk cacat.
2. Jenis cacat yang paling dominan terjadi pada produk keripik sanjai balado pada sanjai Amak Haji adalah tiga jenis produk cacat yang mempengaruhi penurunan kualitas pada produksi pada Sanjai Amak Haji. Cacat tersebut adalah produk gosong, produk patah dan produk masuk angin/melempem. Berdasarkan diagram pareto jenis cacat dominan adalah produk gosong dengan presentase sebesar 53,48% hampir setengah produksi produk cacat disebabkan oleh gosong.
3. Usulan perbaikan yang dilakukan menggunakan analisis *tree* diagram dan analisa solusi dengan menggunakan 5W + 1H.
 - A. *Tree* diagram
Hasil analisis pemecahan masalah utama yaitu produk gosong:

a. Akar Penyebab Produk Gosong

1. Asap penggorengan terlalu tebal.
2. *Blower* terlalu kencang.
3. Api terlalu besar.
4. Minyak terlalu panas.
5. Pemakaian minyak terlalu lama.
6. Terlalu lama menggoreng.

b. Solusi Akar Penyebab Produk Gosong

1. Penggunaan masker dan kacamata sangat dianjurkan karena diperlukan untuk menghindari sesak nafas dan mata perih serta baik untuk kesehatan.
2. Pekerja perlu memakai masker, jika perlu kacamata bening untuk menghindari produk gosong karena tidak kelihatan tertutup asap yang tebal.
3. Waktu lamanya menggoreng perlu diatur agar pas tingkat kematangannya.
4. Pastikan pas tingkat panas minyak dengan cara mengukur suhu dengan termometer suhu minyak.
5. Lakukan pengecekan penggunaan minyak secara bertahap untuk menghindari produk gosong.
6. Minyak perlu ditukar jika diperlukan untuk menghindari produk gosong.
7. Sering melakukan pengecekan kecepatan penggunaan *blower*.
8. Lakukan pengecekan bahan bakar agar api tetap stabil.

B. Analisa 5W + 1H

Solusi untuk meminimasi masalah utama adalah dengan membuat sebuah instruksi kerja yang berfokus pada kegiatan penggorengan, hal ini karena produk gosong berkaitan dengan proses penggorengan.

4. Pembuatan dua buah instruksi kerja yaitu:

1. Instruksi kerja untuk persiapan pekerja.
2. Instruksi kerja pada proses penggorengan.

Instruksi kerja yang dibuat diharapkan mampu menunjang upaya meningkatkan kualitas dan meminimasi terjadinya produk cacat khususnya untuk produk cacat gosong pada produksi keripik Sanjai Amak Haji.

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di usaha Sanjai Amak Haji maka dapat diberikan saran, guna keberlanjutan penelitian dan masukan bagi tempat usaha, yaitu:

1. Dari instruksi kerja yang dihasilkan dapat ditentukan variabel suhu penggorengan, waktu penggorengan, jumlah maksimum dalam satu kali penggorengan dengan desain eksperimen untuk penelitian lanjutan.