

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang dilakukan mengenai pengendalian kualitas pada CV. Pelton Tahu maka ditemukan kesimpulan sebagai berikut

1. Dari hasil jenis kerusakan tahu yang paling dominan terdiri dari tekstur tahu lembek (47.74%), tekstur tahu salah potong (25.95%), dan kerusakan teskstur tahu keras (20.82%).
2. Perbaikan yang dilakukan adalah :
 - 1) Untuk mengurangi tekstur tahu lembek dari segi manusia yaitu memberikan pelatihan rutin secara berkala agar pekerja lebih teliti. Dari segi metode yaitu dibuat standar instruksi kerja dan standarisasi waktu perendaman. Dari segi mesin yaitu dilakukannya perawatan mesin secara berkala dan menambah jumlah mesin. Dari segi material, yaitu membuat alat ukur standar pemberian cuka dan membuat standar kualitas bahan baku. Dan dari segi lingkungan dengan membuat ventilasi dan penerangan yang cukup agar pekerja nyaman, serta membuat prosedur kebersihan ruangan dan alat.
 - 2) Perbaikan yang dilakukan untuk mengurangi tekstur tahu salah potong dari segi manusia adalah dengan melakukan pelatihan rutin secara berkala. Dari segi metode yaitu membuat alat pemotong tahu yang sesuai standar. Dari segi Lingkungan dengan membuat ventilasi dan penerangan

yang cukup agar pekerja nyaman, serta membuat layout ruangan agar ruangan rapih dan teratur.

- 3) Perbaikan yang dilakukan untuk mengurangi tekstur tahu keras dari segi manusia yaitu adalah dengan melakukan pelatihan rutin secara berkala. Dari segi metode yaitu dibuat standar instruksi kerja. Dari segi mesin yaitu dilakukannya perawatan mesin secara berkala dan menambah jumlah mesin. Dari segi material, yaitu membuat alat ukur standar pemberian cuka dan membuat standar kualitas bahan baku. Dan dari segi lingkungan dengan membuat ventilasi dan penerangan yang cukup agar pekerja nyaman, serta membuat prosedur kebersihan ruangan dan alat.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan analisis yang dilakukan mengenai pengendalian kualitas pada CV. Pelton Tahu adalah sebagai berikut :

1. Perusahaan sangat perlu memperbaiki sistem pengendalian kualitas pada proses produksi tahu guna menekan jumlah produk rusak. Perbaikan sistem ini dapat dilakukan dengan menetapkan standar dan metode tertentu yang dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan proses produksi tahu. Penetapan standar yang terpenting dalam proses produksi adalah penetapan standar waktu pengepresan dan pengawasan terhadap pekerja mengingat produk rusak yang paling banyak muncul adalah tekstur tahu keras dan tekstur tahu salah potong. Tekstur tahu keras disebabkan oleh faktor pekerja dan metode. Pekerja terlalu lama melakukan pengepresan karena tidak adanya standar waktu pengepresan. Dengan menetapkan standar waktu pengepresan

yang tepat maka para pekerja akan memiliki acuan dalam melakukan pengepresan sehingga pengepresan yang dilakukan tidak terlalu lama ataupun terlalu sebentar. Selain itu pengawasan terhadap pekerja juga perlu dilakukan saat proses pemotongan karena pekerja sering tidak fokus dalam melakukan pemotongan tahu, sering dibarengi dengan mengobrol dengan pekerja lainnya sehingga menyebabkan salah dalam memotong tahu.

2. Penetapan standar kualitas dan pengawasan kualitas terhadap bahan baku dan bahan tambahan juga perlu dilakukan karena kualitas bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan mempengaruhi hasil produksi tahu. Apabila kualitas bahan baku dan bahan tambahan baik maka hasil produksi tahu juga berkualitas baik. Demikian pula sebaliknya.
3. Perusahaan juga perlu menerapkan sistem maintenance yang baik pada mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi sehingga kerusakan pada mesin dan peralatan dapat diminimalisir. Berdasarkan pengolahan data hasil observasi menggunakan diagram sebab akibat pada bab sebelumnya dapat dilihat kerusakan mesin dan peralatan yang terjadi pada saat proses produksi akan mempengaruhi hasil produksi.
4. Penelitian mengenai pengendalian kualitas ini juga perlu dilakukan secara berkala agar dapat diketahui seberapa besar tingkat kemajuan produk apakah lebih baik atau justru lebih buruk. Selain itu juga dapat diketahui faktor-faktor baru yang mempengaruhi kualitas produk. Sehingga perusahaan dapat selalu memantau perkembangannya untuk meningkatkan kualitas produknya.