

BAB V

PENUTUP

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada bab – bab sebelumnya adalah sebagai berikut:

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan dengan Tahapan DMAIC di CV. Cendana Sari maka kesimpulan antara lain sebagai berikut:

1. Faktor masalah penyebab terjadinya cacat dominan
 - a. Cacat kotor: pada cacat kotor faktor permasalahan yang paling dominan adalah dari *tools*. Pada faktor ini akar permasalahannya adalah Saringan sobek, faktor ini terjadi akibat kurangnya perhatian terhadap penggantian kain belacu.
 - b. Cacat salah potong: Pada cacat salah potong faktor permasalahan yang paling dominan adalah *method*. Pada faktor ini akar permasalahannya adalah Pemotongan yang belum sesuai standar.
 - c. Cacat berbau: Pada cacat berbau ini faktor permasalahan yang paling dominan adalah *material*. Pada faktor ini akar permasalahannya adalah kualitas cuka sudah tidak baik.
 - d. Cacat tekstur: Pada cacat tekstur ini faktor permasalahan yang paling dominan adalah *method*. Pada faktor ini akar permasalahannya adalah Kurang cuka, faktor ini terjadi akibat tidak adanya standar pemberian cuka.
2. usulan perbaikan yang tepat untuk menurunkan jumlah Cacat pada produksi tahu putih yaitu:
 - a. pada cacat kotor: solusi yang diberikan untuk mengurangi cacat ini adalah dengan mengganti kain penyaring apabila sudah ada indikasi akan

terjadinya robek dan memeriksa kain sebelum berjalannya produksi untuk mencegah kotoran masuk kedalam bubur kedelai.

- b. Pada cacat salah potong: solusi yang diberikan untuk mengurangi cacat ini adalah dengan memberikan papan penggaris dengan ukuran yang sudah disesuaikan dengan standar untuk memudahkan operator dalam proses pemotongan tahu putih.
- c. Pada cacat berbau: solusi yang diberikan untuk mengurangi cacat ini adalah dengan mengganti cuka pada setiap harinya, hal ini bertujuan untuk menghindari cuka yang sudah mulai kadaluarsa.
- d. Pada cacat tekstur: solusi yang diberikan untuk mengurangi cacat ini adalah dengan memberikan standar dalam penambahan cuka, untuk cuka pada pembuatan tahu rentang pH ideal yang di butuhkan 3,8 – 5.0 agar kualitas tahu dibuat maksimal.

5.2 Saran

Dari pembahasan di atas peneliti dapat menyimpulkan bahwa saran yang harus dipertimbangkan oleh perusahaan yaitu:

1. Untuk mengurangi produk cacat kotor pada produksi tahu putih maka perusahaan diharapkan untuk memeriksa kain belacu atau kain penyaring sebelum melakukan kegiatan produksi.
2. Untuk mengurangi produk cacat salah potong pada produksi tahu putih diharapkan perusahaan melakukan penetapan standar ukuran berupa papan. penggaris sehingga memudahkan operator untuk memotong tahu putih.
3. Untuk mengurangi cacat berbau pada produk tahu putih diharapkan perusahaan melakukan pergantian cuka secara berkala setiap harinya.
4. Untuk mengurangi produk cacat tekstur pada produksi tahu putih diharapkan perusahaan melakukan penetapan standar pada penambahan cuka untuk mempermudah baik operator baru dan lama bisa memahami saat proses pemberian cuka.