

BAB V

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data mengenai proses produksi bumbu garnish pada varian GAB dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Faktor penyebab timbulnya *defect* gumpal pada proses *seasoning garnish* adalah *sealer* kotor yang menyebabkan proses *sealing* kurang sempurna sehingga mengakibatkan terjadinya cacat gumpal.
2. Usulan perbaikan untuk mengurangi produk cacat dalam proses produksi garnish dengan perbaikan:
 - a. melakukan pembersihan sealer yang kotor sesaat sebelum memulai produksi.
 - b. melakukan *briefing* kepada para pekerja yang dilakukan pada saat sebelum melakukan pekerjaannya dan juga membuat jadwal training akan kualitas produk karena selama ini belum dilakukan *training* tentang kualitas produk yang baik bagi karyawan.

Saran

Saran yang dapat diberikan peneliti terkait dari hasil penelitian yang dilakukan pada PT Prakarsa Alam Segar khususnya pada produksi bumbu garnish adalah sebagai berikut

1. Proses pengendalian dan pengawasan yang lebih baik dalam hal ini dilakukan oleh QC field yang bertugas mulai dari proses *mixing* hingga proses produksi *garnish*, memastikan bahwa semua proses berjalan sesuai dengan standar yang berlaku sehingga mampu menghasilkan produk yang berkualitas baik dan memberikan kepuasan pada pelanggan.
2. Diharapkan usulan-usulan perbaikan yang berikan peneliti dapat dijadikan referensi bagi perusahaan dalam upaya meningkatkan kualitas produk khususnya pada varian GAB.