

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil analisis data yang dilakukan dengan metode *six sigma* terhadap pengendalian kualitas pada Industri tempe rumahan Bapak Soyo dapat diambil beberapa kesimpulan, di antaranya adalah:

1. Industri tempe rumahan Bapak Soyo memiliki nilai DPMO (*Defect Per Million Opportunity*) sebesar 4.997 dengan level sigma sebesar 4,13 dan dapat dikatakan bahwa pengendalian kualitas pada industri tempe tersebut cukup baik, karena tingkat cacat yang terjadi masih dalam batas toleransi yang diterima.
2. Faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya cacat pada tempe seperti tekstur lembek, bentuk tidak sempurna, dan kemasan rusak adalah faktor metode, material, dan lingkungan. Jenis cacat tekstur lembek disebabkan oleh faktor metode dan material, sedangkan jenis cacat bentuk tidak sempurna dan cacat kemasan rusak disebabkan oleh faktor lingkungan.
3. Usulan perbaikan yang dapat diberikan di antaranya adalah industri tempe rumahan Bapak Soyo sebaiknya membuat lembar panduan mengenai takaran perbandingan kacang kedelai dan ragi yang akan digunakan pada lembar panduan tersebut serta memberi tanda tanggal pembelian pada bahan baku yang digunakan terkait masa simpannya agar bahan baku yang digunakan tetap berkualitas baik, membuat rak fermentasi yang lebih tertutup guna mencegah hewan dan serangga naik ke atas rak dan memakan tempe yang sedang difermentasi, membersihkan lingkungan sekitar tempat produksi setiap hari baik sebelum memulai proses produksi maupun setelah selesai proses produksi agar lingkungan area sekitar proses produksi tetap terjaga kebersihannya.

5.2 Implikasi Manajerial

Berdasarkan pada kesimpulan yang telah disebutkan di atas, adapun implikasi manajerialnya adalah sebagai berikut.

1. Memberikan hasil analisis data yang didapatkan kepada industri tempe rumahan Bapak Soyo, seperti menginformasikan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya cacat serta akar penyebab dari faktor-faktor tersebut pada tempe yang diproduksi.
2. Sebelum memulai proses produksi tempe perlu dipastikan terlebih dahulu bahan baku yang digunakan masih berkualitas baik dikarenakan bahan baku yang berkualitas buruk akan mempengaruhi kualitas tempe yang dihasilkan.
3. Jika industri tempe rumahan ini ingin meningkatkan kualitas tempe yang dihasilkan, sebaiknya menerapkan rekomendasi usulan perbaikan yang diberikan dalam proses produksinya untuk meminimalisir produk tempe cacat sehingga keuntungan yang didapat maksimal.

