

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan penulis mengenai permasalahan kegagalan kecap reject dengan menggunakan metode *faul tree analysis* (FTA) dan metode *failure mode effect analysis* (FMEA) dari penelitian yang telah dilakukan penulis dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Faktor faktor yang menyebabkan terjadinya *reject* organoleptik pada saat proses masak kecap, yaitu :
 - A. Steam suhu eror mengakibatkan material tidak dapat terlarut dan material menjadi gosong mengakibatkan terjadinya *reject* organoleptik.
 - B. Mixing agitator eror mengakibatkan material tidak tercampur rata mengakibatkan terjadinya *reject* organoleptik.
 - C. Tidak adanya point pemakain steam suhu.
 - D. Identitas material tidak jelas.
2. Usulan perbaikan yang coba diusulkan oleh penulis untuk mengurangi jumlah *reject* organoleptik pada produk kecap ada pada tabel 4.9.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang penulis berikan dalam penelitian ini khususnya untuk PT. XYZ antara lain :

1. Perusahaan dapat menerapkan *quality tools* seperti *Fault Tree Analysis* dan *Failure Mode And Effect Analysis* dalam upaya pengendalian kualitas produk kecap untuk mengendalikan kegagalan pada produk.
2. Memberikan traning dan SOP yang jelas dan mudah dipahami oleh semua orang diruang lingkup PT. XYZ dan memberikan pemahaman yang sepaham antara setiap operator dan berbagai departemen sehingga tidak adanya gap atau perbedaan pendapat antara operator.

3. Upaya perbaikan *tools* oleh perusahaan pada proses produksi, *maintenance* mesin rutin dan terjadwal, serta melakukan meeting secara berkala dengan karyawan untuk mempermudah manajemen menyampaikan perbaikan – perbaikan yang perlu dilakukan oleh karyawan.

