

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, pengendalian Quality Control pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya berdasarkan hasil penelitian yang sudah terlaksana yaitu menggunakan cara – cara yang cukup sederhana. Untuk menjaga kualitas produk, owner melakukan pengecekan dan pengawasan proses awal dan roduk akhir. Selama proses produksi dilakukan penuh oleh karyawan dan owner jarang mengawasi proses produksinya.

Karyawan dalam melakukan proses produksi dari awal sampai ke produk akhir dipandu oleh SOP produksi tempe yang sudah tertera. SOP yang dibuat yaitu berisi tentang tahapan demi tahapan dalam pembuatan tempe yang bertujuan untuk menjaga kualitas dari produk UMKM Rizky Jaya.

Berdasarkan hasil analisis menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) dengan alat bantu Lembar Pemeriksaan (Check Sheet) dapat diketahui jumlah produksi dan jumlah produk yang rusak/cacat. Jumlah produksi tempe non kedelai pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizki Jaya pada bulan maret 2024 yaitu sebanyak 1.495 kg, jumlah produk cacat 38,5 kg, yang terbagi dalam dua kategori yaitu kematangan 25,5 kg dan tidak tahan lama sebanyak 13 kg. Hasil analisis menggunakan Peta Kendali P (Control Chart) persentase produksi pada bulan maret 2024 masih berada dalam batas kendali, tetapi terdapat beberapa yang diluar batas kendali, yaitu pada produksi ke 12 dengan persentase 4,62% dan produksi ke 20

dengan persentase 3,85%. Hasil analisis menggunakan diagram sebab – akibat dapat diketahui pada tingkat kematangan terdapat beberapa faktor penyebabnya yaitu Lingkungan (cuaca yang tidak terkendali, area produksi tidak bersih dan licin, tiadk ada ventilasi udara), Material (air belum mendidih, api tidak stabil saat perebusan), Manusia (kurang pengawasan, tdak teliti, kelelahan), dan Metode (tidak mengikuti SOP saat produksi). Sedangkan pada masalah produk tidak tahan lama disebabkan beberapa faktor seperti Material (takaran pemberian ragi), Mesin (kurang perawatan, mati lampu mendadak), Lingkungan (cuaca yang tidak terkendali, area produksi tidak bersih dan licin, tiadk ada ventilasi udara) dan Manusia (kelelahan, tidak mengikuti SOP produksi).

5.2. Saran

Dari hasil penelitian yang sudah peneliti lakukan maka beberapa saran yang peneliti berikan yaitu :

- a. Pentingnya bagi sebuah perusahaan atau industri untuk membuat pencatatan yang lengkap dan jelas tentang informasi jumlah produksi dan produk yang rusak dalam harian sebagai langkah awal melakukan suatu pemeriksaan baik menggunakan *Check Sheet* maupun alat lainnya. Data pencatatan produksi juga berguna untuk perusahaan melakukan evaluasi terhadap kinerja operasi harian.
- b. Setiap industri sangat penting untuk melakukan *Quality Control* secara baik dan teliti untuk dapat mengetahui kendala dalam produksi yang menyebabkan kerusakan dan kecacatan pada produk hasil produksi. Dengan mengetahui inti

permasalahan tersebut perusahaan dapat melakukan tindakan perbaikan sebagai pencegahan.

- c. Suhu ruangan menjadi salah satu faktor penting bagi mutu tempe, terutama pada proses fermentasi untuk menumbuhkan kabut atau serat – serat pada tempe. Maka dari itu perusahaan perlu mempunyai alat pendeteksi suhu ruangan untuk mengetahui dan mengontrol suhu dalam ruangan.
- d. Para karyawan hendaknya lebih bisa mengatur penggunaan air secukupnya dan memperhatikan kebersihan disekitar area produksi.

