

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian Analisis Pengendalian Mutu Produk Pada Pabrik Roti Beustari Jaya Langsa, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pabrik Roti Beustari Jaya telah melakukan proses pengendalian mutu dalam kegiatan produksi roti, namun masih memiliki kelemahan, seperti belum adanya prosedur baku pengawasan dan pengawasan hanya dibuat dalam laporan singkat mengenai suatu permasalahan.
2. Hasil analisa SQC terhadap data perusahaan dengan diagram sebab akibat menunjukkan hasil penyebab mutu roti kurang baik terjadi karena masalah bahan baku, alat dan mesin, personil, proses produksi dan lain-lain. Sebagai ilustrasi, dari diagram Pareto terlihat, bahwa jenis kegagalan produk yang dominan adalah pada proses moulding yaitu isi keluar dan retak, serta grafik kendali proses produksi perusahaan masih berada di luar batas kendali, karena proses di luar garis UCL dan LCL

5.2 Saran

1. Parameter pengendalian mutu sebaiknya ditingkatkan, agar tidak hanya mengukur data atribut, tetapi juga melakukan suatu penelitian laboratorium terhadap parameter-parameter yang dapat diukur seperti parameter kimia, mikrobiologi dan kandungan bahan dalam produk jadi roti.

2. Dalam melakukan proses produksinya, Pabrik Roti Beustari Jaya diharapkan mengikuti standar mutu yang berlaku (SNI). Selain itu, perlu diupayakan untuk memperoleh sertifikat halal dari instansi terkait (MUI), sehingga konsumen di Indonesia yang mayoritas beragama Islam dapat mempercayai produk roti yang dihasilkan dan diharapkan dapat meningkatkan penjualan.
3. Perlu dibentuk tim khusus yang menangani masalah pengendalian mutu yang terdiri dari orang-orang yang beraneka ragam dalam latar belakang pengetahuan/kemampuan, sehingga permasalahan mutu bukan hanya dilihat dari proses produksi roti.