

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari seluruh hasil penelitian didapat sebagai berikut :

1. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa analisa *waste* yang terjadi dari setiap proses produksi roti UKM Roti Bapak Amirul Mukminin. Hasil didapat dari pengambilan data hasil pengambilan kuesioner dan juga wawancara kepada pemilik usaha dan pekerja yang berjumlah 6 orang, didapatlah hasil *waste* yang terjadi pada produksi roti UKM Roti Bapak Amirul Mukminin ialah pada proses Penakaran, proses Pencampuran (*mixing*), proses Pengembangan dan proses Pemanggangan.
2. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa pengoptimalan produktivitas dengan penerapan *lean manufacturing* ialah dengan cara membandingkan proses produksi aktual berjumlah 16 tahapan proses, setelah perbaikan menjadi 13 tahapan proses karena dihilangkannya proses menunggu yang menyebabkan terjadinya pemborosan waktu pada proses produksi roti UKM Roti Bapak Amirul Mukmini. Dari hasil penerapan *lean manufacturing* pada proses produksi aktual yang berjumlah 16 tahapan proses nilai dari *process cycle efficiency* dengan nilai 60,38% sedangkan setelah melakukan perbaikan menjadi 13 tahapan proses nilai dari *process cycle efficiency* ialah 66,87%, proses yang dihilangkan ialah bahan baku menunggu untuk ditakar, adonan yang menunggu untuk diangkut ke meja produksi dan roti hasil panggangan menunggu untuk dibawa ke meja produksi. Setelah perbaikan menunjukkan bahwa dengan penerapan *lean manufacturing* dapat meningkatkan nilai dari *process cycle efficiency* 6,49% dan pemborosan waktu pada proses produksi roti dapat diminimalisir.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan kepada UKM Roti Bapak Amirul Mukminin terutama kepada pemilik perusahaan agar dapat mengaplikasikan hasil dari

penerapan *Lean Manufacturing* pada pemborosan waktu yang diakibatkan kurangnya pemahaman pekerja dalam melaksanakan prosedur kerja, lebih ditingkatkan perhatian pemilik usaha terhadap prosedur kerja oleh pekerja dan peningkatan keterampilan operator melalui program pelatihan, pemilik usaha mengawasi tidak hanya hasil pelaporan namun juga proses kerja dan tiap pelatihan dilakukan secara berkesinambungan dan memiliki *follow up* dan juga pemilik usaha melakukan pengawasan terhadap aktivitas prosedural untuk ditingkatkan dan melakukan *job analysis*. Pada penelitian ini, hanya membahas waktu proses produksi dan pemborosan yang terjadi pada proses produksi roti, tidak membahas kriteria-kriteria yang lain seperti biaya dan yang lainnya.