

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan data, berikut merupakan kesimpulan dari penelitian ini yaitu.

1. Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode SAW, terdapat dua produk yang memiliki skor akhir terendah yaitu produk bakpia dan kremes dengan skor akhir pada produk bakpia yaitu 0,7399 dan skor akhir pada produk kremes yaitu 0,7235.
2. Waktu total dari produk bakpia pada aktivitas *vaue added* (VA) sebesar 25.573,4 detik dan aktivitas *necessary but non vaue added* (NNVA) yaitu 70.005,6 detik. Sedangkan pada produk kremes, total waktu dari aktivitas *vaue added* (VA) yaitu 1.733,8 detik, aktivitas *non vaue added* (NVA) yaitu 66,8 detik, dan aktivitas *necessary but non vaue added* (NNVA) yaitu 626 detik.
3. Berdasarkan hasil identifikasi pemborosan menggunakan 5W+1H, pada produk bakpia diperoleh sebanyak 3 jenis pemborosan yaitu *defect*, *transportation*, dan *delay*. Pemborosan pada *defect* adalah bakpia yang hangus, pemborosan yang terdapat pada *transportation* adalah mengambil gula, mengambil tepung terigu, garam, minyak, dan air, mengambil cetakan bakpia. Sedangkan pemborosan yang terdapat pada *delay* yaitu merendam kacang, merebus kacang, dan mencetak bakpia. Produk kremes juga menghasilkan 3 pemborosan yaitu *defect*, *motion* dan *transportation*. Pemborosan pada *defect* adalah kremes yang a lot. Sementara, pemborosan yang terdapat pada *motion* adalah mengupas ubi, merapihkan kulit ubi, menyiapkan alat penyerut ubi, mencari ubi di tumpukkan, merapihkan hasil ubi yang telah diserut, dan mengumpulkan gelas.

Terakhir, pemborosan yang terdapat pada *transportation* yaitu mengambil cairan gula.

4. Berdasarkan pemborosan yang telah diidentifikasi diperoleh usulan perbaikan, dengan menggunakan skala kuadran prioritas terdapat dua pemborosan pada produk bakpia yang masuk ke penting dan mendesak. Pertama yaitu mengambil bahan ke gudang dengan usulan perbaikannya yaitu operator dapat menyimpan bahan baku yang akan digunakan di satu tempat dapat berupa rak susun pada stasiun pengadonan agar tidak mengambil kembali ke gudang. Kedua yaitu mengambil cetakan bakpia ke gudang dengan usulan perbaikannya yaitu operator dapat menyimpan cetakan bakpia di stasiun pencetakan agar dapat langsung digunakan ketika mencetak dan tidak mengambil ke gudang kembali. Terdapat juga dua pemborosan pada produk kremes yang masuk ke penting dan mendesak. Pertama yaitu kremes yang alot dengan usulan perbaikannya yaitu operator dapat melakukan pengecekan lebih lanjut pada api penggorengan agar ketika ubi dimasukkan dapat matang secara merata. Kedua yaitu mencari ubi ditumpukkan dengan usulan perbaikan yaitu operator menyediakan tempat khusus ubi yang telah dikupas sehingga tidak ada lagi aktivitas untuk mencari ubi yang berada di tumpukkan ubi yang telah diserut.

6.2. Saran

Berikut merupakan saran yang terdapat dalam penelitian ini diantaranya sebagai berikut.

1. Pada penelitian selanjutnya, dapat menganalisis lebih dalam terkait proses bisnis khususnya pada bagian pemasaran produk tersebut.
2. Komitmen pabrik dalam menerapkan usulan perbaikan sehingga dapat mengurangi pemborosan yang ada.
3. Perlu adanya perubahan kebiasaan (*habit*) yang dilakukan oleh para pekerja sehingga dapat mengurangi pemborosan yang terjadi.

4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan tidak hanya menggunakan satu *tools*, melainkan dapat menggunakan *tools* lainnya dalam VALSAT.