

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan gula kelapa di UD. Ngudi Lestari 1 dilakukan sebanyak empat kali sehari. Bahan baku utama berupa nira, gula pasir dan gula kelapa lokal. Tahapan produksi yang dilakukan di UD ini meliputi perencanaan produksi, persiapan produksi, penyiapan bahan baku, pemasakan, pencetakan, sortasi dan pengemasan. Rata-rata kebutuhan bahan baku yang digunakan dalam setiap produksi yaitu 15 liter nira, 149,03 kg gula kelapa dan 50 kg gula pasir dan menghasilkan produksi rata-rata sebesar 2.356,96 biji atau setara dengan 203,44 kg.
2. Rata-rata produk cacat yang ditemukan di UD. Ngudi Lestari 1 untuk ukuran BL sebanyak 1,90%, gepeng 2,16%, koin 1,15% dan jumbo 3,04% dari total gula yang diproduksi.
3. Hasil analisis *six sigma* pada tahap *define* ditemukan sembilan karakteristik kualitas yaitu warna, bentuk, ukuran, kebersihan gula, gula lembek/basah, bentuk dan gula lembek/basah, bentuk ukuran, warna ukuran dan warna bentuk. Tahap *measure* menunjukkan bahwa masih banyak proses produksi yang berada di luar batas kendali. Hal ini ditandai dengan adanya produk yang berada di luar batas kendali atas dan bawah sebanyak 75%. Nilai sigma yang didapat yaitu berada pada tingkat 4,39 artinya dalam satu juta kali kesempatan produksi dimungkinkan akan terdapat 1.926 produk cacat. Karakteristik cacat yang paling dominan adalah cacat warna dan yang paling sedikit adalah

kombinasi bentuk dan gula lembek/basah. Faktor yang menyebabkan kualitas produk cacat yaitu tenaga kerja, peralatan, bahan baku serta proses produksi.

B. Saran

1. Peningkatan kualitas perlu dilakukan oleh manajemen UD. Ngudi Lestari 1 agar proses produksi dapat lebih terkendali sehingga produk cacat yang dihasilkan dapat berkurang. Peningkatan kualitas dapat dilakukan dengan melakukan pengendalian terhadap faktor-faktor yang menjadi penyebab produk cacat seperti bahan baku, tenaga kerja, peralatan, dan proses produksi.
2. UD. Ngudi Lestari 1 perlu menambahkan fungsi kerja bagian *quality control* pada tahap penerimaan bahan baku. Hal ini diperlukan agar terjadi sortasi bahan baku pada saat penerimaan. Bahan baku yang mengalami sortasi akan menghasilkan produk yang berkualitas sehingga dapat meminimalisir produk cacat hingga mendekati *zero defect*.
3. Tindakan kontrol terhadap nira kelapa sebaiknya bukan hanya terbatas pada pengukuran kadar *brix*, namun juga dilakukan pengukuran pH agar dapat diketahui apakah nira yang diterima memang baik untuk produksi gula kelapa atau tidak.
4. Penelitian ini merupakan penelitian yang kompleks sehingga memerlukan kelengkapan data dari setiap tahap yang dilakukan seperti bahan baku, penanganan produksi, hingga tingkah laku karyawan. Berdasarkan hal tersebut sehingga penelitian selanjutnya diharapkan dapat melengkapi data kualitas bahan baku awal sebagai salah satu penentu hasil produk akhir, perlakuan yang dilakukan dalam setiap proses dan keadaan karyawan.