

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Efektivitas Penerapan Metode *Poka Yoke* dalam Proses Produksi guna Mengoptimalkan Kualitas Produk (Studi pada Amel Snack dan Bakery di Jepara).”, maka peneliti dapat menyimpulkan hasil yang telah ditetapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerapan metode *poka yoke* dalam proses produksi pada Amel Snack dan Bakery di Jepara Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan secara langsung bahwa penerapan metode *poka yoke* ini merupakan salah satu pengendalian kualitas di dalam proses produksi di Amel Snack dan Bakery Jepara kondisi yang termasuk dalam pengendalian kualitas dengan penerapan metode *poka yoke* ini meliputi :
 - a. Implementasi alat pencegah, dalam hal ini penggunaan alat pengovenan yang menggunakan timer/oven digital yang dapat mencegah terjadinya suatu kelalaian yang dapat mengakibatkan produk cacat ketika proses produksi berlangsung.
 - b. Inspeksi sebelum proses produksi, dari mulai mengecek alat yang akan digunakan dan juga pengontrolan rutin pada mesin produksi. Dalam pelaksanaannya perusahaan melakukan inspeksi atau pemeriksaan pada setiap bagian atau lini baik dalam penerimaan material maupun proses produksi untuk mengantisipasi adanya kerusakan pada proses produksi yang dihasilkan, walaupun demikian dalam kenyataannya tidak menutup kemungkinan adanya produk yang cacat.
 - c. *Cheklis*, dalam hal ini melakukan pengecekan pada setiap kegiatan yang dilakukan dari mulai proses *input* sampai *output* dalam proses produksi berlangsung.

2. Di dalam upaya mengoptimalkan kualitas produk pada Amel Snack dan Bakery di Jepara terdapat beberapa upaya yang dijalankan agar dapat meminimalisir produk cacat yang disebabkan akibat kelainan manusia, diantaranya beberapa tindakan yang telah dilakukan meliputi :
 - a. Melakukan perawatan dan perbaikan mesin secara berkala.
 - b. Melakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan bagian produksi agar mutu pada kualitas barang yang dihasilkan lebih baik, selain itu juga agar para pekerja lebih fokus dengan pekerjaannya.
 - c. Melakukan *briefing* dan berdo'a sebelum proses produksi berlangsung.
3. Efektivitas di dalam penerapan metode *poka yoke* terhadap proses produksi di Amel Snack dan Bakery sangatlah mempengaruhi tingkat keberhasilan pada pengendalian kualitas produk tersebut dari mulai *input* sampai dengan *output* yang dihasilkan oleh Amel Snack dan Bakery, berkaitan dengan efektifitas sangatlah membantu di dalam proses produksi karena penerapan metode *poka yoke* tersebut dapat meminimalisir kesalahan manusia terhadap produk yang dihasilkan, sebab pada dasarnya suatu proses produksi bisa dikatakan efektif ketika memenuhi kriteria, diantaranya mampu memberikan pengaruh, perubahan atau dapat membawa hasil yang sesuai dengan tujuan.

B. Saran-saran

Dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Amel Snack dan Bakery di Jepara, dengan segala kerendahan hati demi peningkatan dan perbaikan dalam proses manajemen produksi dan juga pengendalian kualitas pada kinerja di objek penelitian, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Amel Snack dan Bakery di Jepara perlu meningkatkan kinerja dalam pengendalian kualitas agar kualitas produk yang dihasilkan dapat memiliki mutu yang sangat baik dan meningkatkan volume penjualan.

2. Amel Snack dan Bakery di Jepara perlu meningkatkan kualitas produk dan memperbarui menu produk agar produk-produk yang dihasilkan dapat memuaskan para konsumen.
3. Amel Snack dan Bakery di Jepara perlu meningkatkan teknologi internal dalam desain pemasaran dan promosi hasil produksi agar pemasaran dapat dilakukan lebih luas lagi.

C. Keterbatasan Penelitian

Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif deskriptif dan menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Keterbatasan penelitian ini meliputi subyektifitas yang ada pada peneliti. Penelitian ini tergantung kepada interpretasi peneliti tentang makna yang tersirat dalam wawancara sehingga kecenderungan untuk bias masih tetap ada. Untuk mengurangi bias maka dilakukan proses triangulasi yaitu, teknik, sumber dan waktu. Triangulasi teknik menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Triangulasi sumber dengan cara mengecek data (*member check*) yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Sedangkan triangulasi waktu dengan cara melakukan pengecekan dan wawancara, observasi atau teknik lain dalam waktu atau situasi yang berbeda.

D. Penutup

Puji syukur Alhamdulillah, peneliti panjatkan kepada Allah ‘Azza Wajalla, yang telah melimpahkan Rahmat, Taufiq, Hidayah dan Inayah-Nya sehingga pada akhirnya skripsi ini dapat selesai.

Sholawat dan salam juga peneliti haturkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang telah menuntun ummatnya yang penuh kebaikan, kemulyaan dan kebenaran.

Skripsi ini dengan judul “Analisis Penerapan Metode *Poka Yoke* dalam Proses Produksi guna Mengoptimalkan Kualitas Produk (Studi pada Amel Snack dan Bakery di Jepara).” meskipun merupakan hasil pencerahan pikiran

dari peneliti, tetapi tidak menutup kemungkinan bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, bahkan pasti terdapat berbagai kekurangannya. Oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca sangat peneliti harapkan.

Akhirnya sebagai kata penutup, tak lupa peneliti mohon maaf atas kekurangan yang ada, di samping berharap semoga uraian-uraian singkat yang terdapat dalam skripsi ini mampu memberikan nilai manfaat bagi kita semua. Amiin.....

