

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1.1 Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian Analisis risiko produksi roti bakery pada Armina Food adalah sebagai berikut:

1. Hasil pengidentifikasian yang dilakukan pada roti bakery, terdapat 9 risiko produksi roti. Pada variabel bahan baku terdapat 3 risiko yaitu, keterlambatan pasokan bahan baku dengan nilai RPN 120, harga bahan baku yang fluktuatif dengan nilai RPN 300, dan perbedaan kualitas bahan dari setiap supplier dengan nilai RPN 600. Pada variabel proses produksi terdiri dari 3 risiko kontaminasi debu, rambut dan benda asing dengan nilai RPN 320, kerusakan mesin dan peralatan pada saat proses dengan nilai RPN 392, dan kerusakan produk dengan nilai RPN 192. Pada variabel produk terdapat risiko permintaan roti yang fluktuatif dengan nilai RPN 360, keterlambatan pengiriman roti dengan nilai RPN 96 dan pesaing sejenis dengan nilai RPN 576.
2. Hasil penilaian risiko produksi roti dengan metode FMEA, didapatkan risiko tertinggi dari masing-masing variabel. Risiko tersebut yaitu bahan baku (perbedaan kualitas bahan baku dari setiap supplier), proses produksi (kerusakan mesin dan peralatan) dan produk (pesaing produk sejenis).

## 1.2 Saran

Dari hasil kesimpulan diatas maka saran yang dapat diberikan untuk mereduksi tingkat kecacatan pada Usaha Roti Armina Food sebagai berikut:

1. melengkapi fasilitas produksinya. Tersedianya fasilitas produksi secara lengkap, diharapkan mampu menghasilkan produk roti yang lebih baik dan memberikan dampak positif bagi Armina Food. Melengkapi fasilitas dengan menambah daya listrik agar pemakaian mesin tidak terganggu pada saat proses produksi berlangsung sehingga bias terciptanya produk yang berkualitas dan minim resiko.
2. Pihak Armina Food dapat menerapkan sanitasi karyawan seperti menggunakan haircap, hand glove dan masker. Hal tersebut bertujuan mengurangi kontaminasi debu, rambut dan benda asing lainnya.