

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi wafer stick di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk terdiri dari 9 tahapan yaitu *preMixer*, *mixing*, *forming* dan *baking*, *filling*, *cutting*, *cooling*, *packing*, *X-Ray*, dan penyimpanan produk akhir, sedangkan pada literatur hanya dijelaskan 5 tahapan proses yaitu meliputi *mixing*, *baking* *filling*, *cutting*, dan *packing*. Perbedaan tersebut terdapat pada proses *preMixer*, *X-Ray* dan penyimpanan produk akhir.
2. Meskipun hasil nilai  $C_p < 1$ , tetapi terjadi peningkatan  $C_p$  dari evaluasi sebelumnya  $C_p$  sebesar 0,72 pada bulan April meningkat menjadi 0,97 pada bulan juni dan untuk hasil  $C_{pk}$  juga terjadi peningkatan dari 0,38 pada bulan April lalu meningkat menjadi 0,68 pada bulan juni. Oleh karena itu, dilakukan perencanaan peningkatan kapabilitas proses melalui diagram *fishbone* untuk meningkatkan kapabilitas proses hingga mencapai  $C_p > 1$  pada mesin wafer stick “chocolatos” kedepannya.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan pengalaman Praktek Kerja Lapang pada PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Divisi Biskuit, Kab Gresik, ada beberapa saran yang akan sayai sampaikan adalah sebagai berikut :

1. Sebaiknya para pekerja melaksanakan sanitasi sesuai dengan SOP perusahaan. Hal ini bertujuan agar proses produksi dapat terhindar dari potensi kontaminasi baik secara fisik, mikrobiologi, dan kimia.
2. Melakukan standarisasi lebar pita pada mesin wafer stick “chocolatos” dengan rentang 8-10,5 cm, dengan tetap mengoptimalkan dan memprioritaskan pada lebar pita 9 dan 9,5 cm.
3. Penggunaan lebar pita 8 cm pada mesin wafer stick “chocolatos” dilakukan maksimal 1 line pada 1 mesin dengan tujuan untuk menyeimbangkan efisiensi output packaging dengan output *baking*.