

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), antara lain yaitu:

1. Pengendalian mutu pada produk catering, khususnya menu lauk hewani opor ayam di PT Hikmah Sejahtera, telah diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, hingga produk akhir. Terdapat perbedaan praktik di Hikmah *Food Catering* dengan literatur, terutama pada penerapan pembaceman dan pengawetan beku sebelum pengolahan opor ayam, yang disesuaikan dengan skala produksi catering untuk meningkatkan efisiensi waktu, kemudahan proses, dan konsistensi mutu produk.
2. Analisis produk cacat (*defect*) pada produk olahan ayam menunjukkan bahwa *defect* tidak utuh dan hancur merupakan jenis cacat dominan berdasarkan analisis pareto. Melalui metode diagram *fishbone* dan *5 whys*, akar penyebab *defect* dapat diidentifikasi, yaitu berasal dari ketidakkonsistenan pengendalian proses, khususnya pada pengaturan dan pencatatan waktu serta suhu pengolahan, sehingga diperlukan penguatan penerapan *daily report checklist* sebagai rekomendasi perbaikan mutu

5.2 Saran

Dari hasil pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) melalui analisis jenis *defect* dan akar penyebab (RCA) menunjukkan bahwa penerapan *daily report checklist* belum berjalan secara konsisten. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber daya manusia pada bidang *Quality Control* (QC) di lapangan serta kondisi *rush hour* pada proses produksi, sehingga pencatatan dan pengawasan belum dapat dilakukan secara maksimal. Oleh karena itu, perusahaan diharapkan dapat mempertimbangkan penambahan tenaga QC atau penyesuaian jumlah personel pada jam produksi padat untuk mendukung penerapan sistem pengendalian mutu yang lebih efektif.