

BAB VI

PENUTUP

Pada bab ini menyimpulkan dan meringkas hasil dari pengelolaan dan analisis data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya. Dan juga memberikan juga memberikan atau usulan kepada pihak UKM S.A *Produk* dalam proses pembuatan *bakery*.

1.1 Kesimpulan

Adapun saran yang dapat disampaikan dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya dapat diketahui bahwa untuk menentukan level faktor yang paling berpengaruh secara signifikan meningkatkan kualitas *bakery*, maka dapat diambil dari kesimpulan sebagai berikut :
 - a) Level faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap respon *defect* tekstur pada produk *bakery* adalah Faktor A Peragian level 1, Faktor B Waktu pengovenan level 2, Faktor C Suhu oven °C level 1, Faktor D Lama adonan di diamkan level 1, Faktor E Air level 1, Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2. Dari beberapa level faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon *defect* tekstur produk *bakery* yaitu Faktor C Suhu oven °C level 2.
 - b) Level faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap respon *defect* lembek pada produk *bakery* adalah Faktor A Peragian level 1, Faktor B Waktu pengovenan level 2, Faktor C Suhu oven °C level 1, Faktor D Lama adonan di diamkan level 1, Faktor E Air level 1, Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2. Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon *defect* lembek produk *bakery* yaitu Faktor A Peragian level 1.

c) Level faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap respon *defect* bantat pada produk *bakery* adalah Faktor A Peragian level 1, Faktor B Waktu pengovenan level 2, Faktor C Suhu oven °C level 1, Faktor D Lama adonan di diamkan level 1, Faktor E Air level 1, Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2. Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon *defect* bantat produk *bakery* yaitu Faktor A Peragian level 1.

2. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya dapat diketahui bahwa penentuan level faktor yang optimal pada proses pembuatan *bakery* sebagai berikut :

- a) Penentuan level faktor yang optimal dalam proses pembuatan *bakery* terhadap respon *defect* tekstur adalah Faktor A Peragian level 1 (1,5 gram), Faktor B Waktu pengovenan level 2 (20 menit), Faktor C Suhu oven °C level 1 (150 menit), Faktor D Lama adonan di diamkan level 1 (25 menit), Faktor E Air level 1 (1500 ml), Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2 (25 rpm).
- b) Penentuan level faktor yang optimal dalam proses pembuatan *bakery* terhadap respon *defect* lembek adalah Faktor A Peragian level 1 (1,5 gram), Faktor B Waktu pengovenan level 2 (20 menit), Faktor C Suhu oven °C level 1 (150 menit), Faktor D Lama adonan di diamkan level 1 (25 menit), Faktor E Air level 1 (1500 ml), Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2 (25 rpm)
- c) Penentuan level faktor yang optimal dalam proses pembuatan *bakery* terhadap respon *defect* bantat adalah Faktor A Peragian level 1 (1,5 gram), Faktor B Waktu pengovenan level 2 (20 menit), Faktor C Suhu oven °C level 1 (150 menit), Faktor D

Lama adonan di diamkan level 1 (25 menit), Faktor E Air level 1 (1500 ml), Faktor F kecepatan putaran *mixing* level 2 (25 rpm).

1.2 Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan kwalittas *bekery*, maka diperlukan faktor dan level yang tepat dalam penentuan komposisi pembuatan *bakery* menggunakan metode taguchi.
2. Dalam penelitian eksperimen pembuatan *bakery* dapat diaplikasikan untuk mengotimalkan mutu kwalitas produk *bakery*.

