

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

#### **5.1. Simpulan**

Kesimpulan dalam pengendalian kualitas di PT Karunia Alam Segar adalah sebagai berikut :

1. Dari hasil analisis data produk cacat dengan diagram paeto masih banyak terdapat produk cacat yang terjadi setiap harinya dan jenis cacat yang sering terjadi pada produksi mi instan adalah jenis cacat pada bagian bumbu kejepit sebesar 36%, sebanyak 16678 bungkus selama satu bulan .
2. Proses produksi mi instan pada PT Karunia Alam Segar setiap harinya belum terkontrol di lihat dari hasil pada analisis peta pengendali proporsi produk cacat masih ada yang berada di luar garis batas atas dan bawah.
3. Faktor penyebab terjadinya produk cacat pada PT Karunia Alam Segar di analisis dengan menggunakan analisis *fishbone diagram*, yaitu (a) Kurangnya skill pegawai, (b) Para pekerja lalai dan kurang teliti (c) Lemahnya kontrol visual para pekerja dilapangan oleh operator mesin , (d) Kurangnya pengawasan langsung oleh pengawas produksi.

#### **5.2. Rekomendasi**

Simpulan di atas diharapkan dapat memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Hasil penelitian dapat dijadikan masukan sebagai dasar pertimbangan pengambilan keputusan yang berkaitan upaya pencapaian kualitas produksi.

2. Bagi karyawan dibagian produksi diharapkan lebih meningkatkan kemampuan dan ketelitian dalam bekerja karena merupakan faktor yang berpengaruh terhadap keberhasilan dalam pencapaian kualitas produk.
3. perusahaan diharapkan mempertahankan kualitas produksi mi instan dan melakukan pengawasan lebih ketat lagi agar kualitas produksi bias terkontrol lebih baik lagi.
4. Bagi pembaca yang ingin melakukan penelitian tentang pengendalian kualitas statistik dapat menggunakan grafik pengendali lain dan dengan menggunakan program simulasi selain program SPSS.