

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini akan menyimpulkan yang mana meringkas dari hasil pengolahan dan analisa data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya. Dan juga memberikan saran atau masukan kepada pihak UD. Agung Jaya dalam pembuatan petis udang grade A.

#### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisa data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Faktor yang berpengaruh terhadap respon rasa pada produk petis udang grade A adalah faktor gula (A), sari udang (B), tepung ketan (C), dan lama pemasakan (E). Dari beberapa faktor yang berpengaruh tersebut ada faktor yang paling berpengaruh terhadap respon rasa pada produk petis udang yaitu faktor sari udang (B).
2. Komposisi faktor dan level dalam pembuatan petis udang grade A terhadap respon rasa adalah A1, B2, C1, D1, dan E1. Adapun faktor dan level pembuatan petis udang dengan menggunakan skala percobaan yang dipilih berdasarkan *SN Ratios* dapat dilihat pada tabel 6.1.

Tabel 6.1 Faktor dan Level Pembuatan Petis Udang Skala Percobaan

<b>Faktor</b>	<b>Jumlah</b>
Gula (A)	250 gram
Sari Udang (B)	425 gram
Tepung Ketan (C)	10 gram
Tepung Terigu (D)	25 gram
Lama pemasakan (E)	25 menit

Setelah melakukan *experimen* pembuatan petis udang dengan skala percobaan dapat diterapkan pada perusahaan petis udang dengan skala produksi yang dapat dilihat pada tabel 6.2.

Tabel 6.2 Faktor dan Level Petis Udang Skala Produksi

<b>Faktor</b>	<b>Jumlah</b>
Gula (A)	50 kg
Sari Udang (B)	85 kg
Tepung Ketan (C)	2 kg
Tepung Terigu (D)	5 kg
Lama Pemasakan (E)	5 jam

## 6.2 Saran

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

1. Untuk meningkatkan kualitas produk petis agar rasa dari petis tersebut stabil, maka diperlukan faktor dan level yang tepat dalam pembuatan petis udang grade A yang dapat diterapkan dengan menggunakan Metode Taguchi.
2. Dalam eksperimen pembuatan petis diperlukan teknik kesabaran dalam menuangkan bahan bakunya seperti gula, tepung terigu, tepung ketannya agar tekstur petis halus atau tidak bergelembung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Vitha. *Usulan Perbaikan Kualitas Pada Mesin Getas di PT. Gandum Mas Kencana Untuk Mengetahui Tingkat Kehalusan Gula Menggunakan Metode Taguchi*. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik Industri, Universitas Gunadarma.
- Arrizka, Novia dan Handajani, Sri. 2017. *Pengembangan Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang Di Desa Gumeng Kecamatan Bunga Gresik*. E-jurnal Boga Vol.5 No.1 Hal.11-19.
- Belavendram, N. 1995. *Quality by Design: Taguchi Techniques for Industrial Experimentation*. Prentice Hall International
- Christianti, J. V. , Kushartini, dan Budi, R. *Penentuan Jumlah Mikroorganisme dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Petis Udang di Kecamatan Sukun Malang*.
- Desti, S. A. , Wuryandari, T. , dan Sudarno. 2014. *Penentuan Komposisi Waktu Optimal Produksi dengan Metode Taguchi (Study Kasus: Pabrik Krupuk Rambak Stik Cap Ikan Bawang, Semarang)*. Jurnal Gaussian, Vol.3 No.1 Hal.11-20.
- Ermawati dan Hartanti. 2014. *Aplikasi Metode Taguchi Dalam Pengendalian Kualitas Produksi*. Jurnal Teknosains Vol.8 No.2 Hal.185-194.
- Fajrita, Irma, Junianto, dan Sriati. 2016. *Tingkat Kesukaan Petis Dari Cairan hasil Pemindangan Bandeng dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang berbeda*. Jurnal Perikanan Kelautan Vol.7 No.2 Hal.121-127.
- Hartono, Moh. 2001. *Quality By Design Dengan Metode Taguchi, Konsep dan Perkembangannya*. Vol.2 No.1 Hal.95-107.
- Isnanta, F. M. 2017. *Penerapan Metode Taguchi pada Proses Fermentasi pupuk Guano Cair Untuk Menghasilkan Kandungan NPK yang Optimal Di UD. Pupuk Guanoku*. Tugas Akhir Jurusan Teknik Industri UMG.

- Julianingsih dan Prasetyo, F. 2003. *Penentuan Kondisi Pengolahan dan Penyajian Bumbu Rawon Instan Bubuk Dengan Metode Taguchi*. Jurnal Teknik Industri Vol.5 No.2 Hal.90-100.
- Kurniawan, Indra. 2010. *Perancangan Eksperimen Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Kerupuk Palembang Dengan Metode Taguchi (Study Kasus: Usaha Kecil Menengah (UKM) Dua Dara)*. Tugas Akhir Jurusan Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Soejanto, Irwan. 2009. *Desain Eksperimen Dengan Metode Taguchi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Sugianto, Achmad. 2016. *Peningkatan Kualitas Produk Sabun Translucent dengan Pendekatan Taguchi (Study Kasus: PT. Wilmar Nabati Indonesia)*. Tugas Akhir Jurusan Teknik Industri UMG.
- Wahyudi, D. Dan Pramono, Y. 2001. *Optimasi Proses Injeksi dengan Metode Taguchi*. Jurnal Teknik Mesin Vol.3 No.1 Hal.24-28.
- Zayendra, S. , Yozza, H. , dan Maiyastri. *Penerapan Metode Taguchi Untuk Optimasi Hasil Produksi Roti di Roti Meyza Bakery, Padang Sumatera Barat*. Jurnal Matematika UNAND Vol.5 No.3 Hal. 122-130 ISSN: 2303-2910.