

### **5.3 Simpulan dan Saran**

#### **5.6.1 Simpulan**

Simpulan yang diperoleh berdasarkan penelitian ini adalah

1. Jenis-jenis kerusakan yang ada pada produksi mie instan bervariasi, yaitu kotor, hancur patah, dan gosong.
2. Dari jenis kerusakan yang paling dominan adalah hancur patah. Hal ini dapat dilihat pada diagram pareto. Penyebab dominan dari cacat kotor adalah bumbu dan minyak yang robek, lalu untuk yang cacat hancur patah adalah pekerja yang kurang fokus saat bekerja, dan untuk cacat gosong penyebab utamanya adalah suhu mesin yang terlalu tinggi.
3. Solusi yang didapatkan adalah adanya standarisasi baru dari setiap masalah yang ditemukan.

#### **5.6.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk meningkatkan kualitas produksi, sebaiknya dilakukan pemeriksaan dini di setiap unit pemrosesan.
2. Kepala dari setiap bagian produksi harus mengontrol dan mengkomunikasikan kepada pekerja secara baik.