BAB VI
SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan perancangan alat pencetak adonan roti dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Alat pencentak adonan roti dirancang dengan mempertimbangkan cara pencetakan adonan roti dengan tangan dan pada alat pencetak adonan roti ini yang berputar adalah alas pencetak bawah yang berukuran 50cmx50cm menggunakan plat berbahan *stainless* sehingga lebih higienis, pada rangka alat pencetak adonan roti berukuran 100cmx70cm berbahan besi siku dengan tingkat ketebalan sedang. Aspek ergonomi bagian pemutar menggunakan *gear* yang dihubungkan dengan rantai sepanjang 66cm, *handle* pemutar berukuran 11,2cm menggunakan bahan besi *hollow* 0,5 inch. Dari hasil implementasi dengan penggunaan alat diperoleh bahwa hasil adonan roti menjadi seragam.
2. Beban kerja dengan menggunakan alat pencetak adonan ini menurun sebanyak 21,94 % dari 150,4 kkal/jam menurun menjadi 117,4 kkal/jam.
3. Hasil adonan (*output* produk) yang dibulatkan dengan alat pencetak adonan ini meningkat 31,03%. Hasil perhitungan waktu baku metode *westinghouse* bahwa pada kondisi sebelum perancangan sebesar 0,055 jam/36 buah dan *output* standarnya sebesar 654 buah/jam. Sedangkan setelah perancangan sebesar 0,042 jam/36buah dan *output* standarnya 857 buah dengan penurunan waktu baku 0,013 jam/36buah dan peningkatan *output* standar 203 buah/jam.

6.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan untuk langkah pengembangan dan penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Penelitian selanjutnya disarankan merancang alat dengan penggerak menggunakan motor listrik agar dapat meningkatkan produksi adonan lebih banyak lagi.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan bahan lain sebagai alternatif perancangan alat pencetak adonan roti yang lebih baik dengan biaya pembuatan yang lebih rendah tanpa mengurangi kualitas hasil rancangan.