

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari analisis yang diperoleh pada CV Malaya, maka diambil kesimpulan yaitu:

1. Berdasarkan uji keseragaman data, diketahui bahwa masih terdapat data yang melebihi dari batas kendali atas (UCL) dan batas kendali bawah (LCL) yaitu pada tanggal 6-10 Oktober dan 1-5 November.
2. Berdasarkan Diagram Pareto, jenis cacat yang paling banyak selama produksi biji kopi arabika di C.V Malaya adalah biji berwarna hitam (gosong) dengan jumlah persentase sebesar 71,21% dan jenis cacat biji pecah dengan jumlah presentase sebesar 28,79%.
3. Terjadinya produk cacat biji kopi arabika disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya adalah Metode, Bahan Baku, Peralatan, dan Manusia. Identifikasi terhadap penyebab terjadinya produk cacat dilakukan dengan analisis menggunakan Diagram Sebab Akibat (*Fishbone Chart*).

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari analisis yang sudah diperoleh, maka peneliti dapat memberikan saran untuk dipertimbangkan oleh C.V Malaya dalam hal mengendalikan kualitas sebagai berikut:

1. Pimpinan dan karyawan perlu melakukan perawatan secara berkala terhadap mesin *roasting* yang dimiliki C.V Malaya baik sebelum dan sesudah digunakan setelah proses *roasting* agar biji kopi yang dihasilkan tetap terjaga kualitasnya.
2. Pimpinan perusahaan perlu melakukan pengawasan terhadap karyawannya terutama pada saat pemilihan bahan baku sebelum melakukan proses *roasting*, pengontrolan temperatur suhu saat melakukan *roasting*, dan mengamati biji kopi yang sedang dipanggang (*roasting*).

Perlu adanya perhatian lebih terhadap karyawan dari pimpinan seperti memberikan waktu istirahat yang cukup agar lebih fokus pada saat bekerja khususnya dalam proses *roasting*.

