

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Desain tata letak fasilitas produksi keripik jamur Lagerozz didesain berdasarkan logika dan ketersediaan tempat saja tanpa memperhatikan teori tata letak untuk industri pangan. Desain tata letak perusahaan termasuk ke dalam tipe tata letak yang berorientasi pada produk yang berada di atas lahan seluas 775 cm x 475 cm dan berada di lantai dua dengan pintu sebanyak satu buah yang dipergunakan untuk masuk dan keluar. Pola aliran bahan yang diterapkan yaitu pola aliran bahan bentuk tak tentu dikarenakan tempat usaha yang digunakan yaitu rumah yang dijadikan pabrik dengan ruangan yang terbatas dan tidak memungkinkan menggunakan ruangan lain.
2. Kendala tata letak pada lokasi produksi keripik jamur Lagerozz yaitu adanya perpotongan (*cross movement*) antara beberapa stasiun salah satunya perpotongan arus bahan mentah dengan produk jadi dimana produk dari stasiun pembuan yang akan ke stasiun pengemasan berpotongan dengan bahan mentah dari gudang yang akan ke stasiun pengolahan kemudian perpotongan antara produk dari stasiun pengemasan yang akan ke stasiun produk jadi dengan bahan mentah dari gudang yang akan ke stasiun pengolahan, serta kendala jarak yang jauh dan berbeda

tingkat lantai antara stasiun bahan baku dengan stasiun pengolahan yang membuat waktu produksi menjadi lama dan jarak perpindahan yang jauh.

3. Penerapan aspek K3 dan S2P2 belum sepenuhnya dilaksanakan terlihat dari masih terjadinya kecelakaan kerja dikarenakan tidak adanya prosedur pengoperasian mesin dan tidak disiplinnya karyawan dalam penggunaan alat pelindung diri, tidak sesuai dengan ketentuan S2P2 dengan pelaksanaan seperti bidang kerja yang tidak menggunakan meja, ventilasi yang tidak ditutup dengan kawat strimin, kurangnya bak pencucian, bercak-bercak minyak yang berbekas pada stasiun penggorengan, serta tidak tertatanya toples-toples bumbu pada stasiun pembumbuan.
4. Desain tata letak menggunakan metode corelap dapat meminimumkan selisih total jarak perpindahan hingga sebesar 18.006 cm (180,06 meter) dari total perpindahan desain tata letak keripik jamur Lagerozz yang awalnya sebesar 33.590 cm (335,9 meter) menjadi lebih kecil yaitu sebesar 15.584 cm (155,84 meter). Dari total waktu produksi, desain tata letak hasil perhitungan menggunakan metode corelap lebih kecil 9.868 detik atau 2,74 jam dari total waktu yang semula sebesar 112.726 detik menjadi 102.858 detik. Sehingga dapat meminimalkan waktu produksi yang semula 31 jam 31 menit menjadi 28 jam 57 menit untuk satu kali siklus produksi.

## 5.2 Saran

Adapun saran yang diusulkan penulis yaitu sebagai berikut:

1. Dikarenakan desain tata letak lokasi produksi belum berdasarkan teori tata letak untuk industri pangan maka pengelola disarankan untuk mengkaji kembali teori yang ada dan menyesuaikan teori dengan pelaksanaan. Sehubungan pintu yang digunakan pada lokasi produksi keripik jamur Lagerozz hanya memiliki satu buah yang dipergunakan untuk masuk dan keluar, maka perusahaan harus memperbaiki pola aliran produksi menjadi pola melingkar agar tidak terjadi perpotongan dan kontaminasi.
2. Dikarenakan terjadinya *cross movement* di beberapa stasiun maka perusahaan harus memperbaiki tata letak agar tidak terjadi *cross movement* dengan menerapkan tata letak yang direkomendasikan penulis, jarak yang jauh antara stasiun bahan baku dengan stasiun pengolahan membuat jarak perpindahan yang besar maka perusahaan harus mendekatkan jarak antara stasiun bahan baku dengan stasiun pengolahan yaitu dengan memindahkan stasiun bahan baku ke lantai dua tempat produksi dilaksanakan.
3. Dikarenakan masih terjadinya kecelakaan kerja yang maka perusahaan perlu melengkapi APD untuk dipergunakan oleh pegawai, memberikan himbauan pada karyawan agar taat menggunakan APD yang telah diberikan, serta memberi prosedur penggunaan mesin baik lisan maupun tulisan. Bidang produksi yang hanya menggunakan alas samak akan mempermudah pindahnya kuman dari lantai ke adonan, untuk itu perusahaan harus mengganti bidang kerja dengan menggunakan meja yang memiliki tinggi minimal 90 cm dari permukaan lantai, karena ventilasi

yang terbuka akan memungkinkan serangga dan hewan lain masuk ke ruang produksi, maka perusahaan harus menutup lubang ventilasi dengan kawat strimin, proses pencucian yang menggunakan dua bak akan kurang optimal dalam membersihkan jamur maka perusahaan harus menambah bak pencucian satu unit lagi agar sesuai dengan ketentuan dan pencucian jamur lebih bersih, kotornya stasiun penggorengan karena berkas minyak akan menimbulkan kuman dan penyakit maka perlunya membersihkan minyak-minyak yang berbekas pada stasiun penggorengan setiap setelah selesai produksi agar terhindar dari kecelakaan dan penyakit, toples-toples yang berserakan tidak tertata akan mengganggu pergerakan dan sulit untuk dicari jika diperlukan maka perlunya menata dengan rapih toples-toples pada stasiun pembumbuan.

4. Penulis menyarankan agar usulan model tata letak menggunakan metode corelap yang diberikan penulis dapat dijadikan sebagai salah satu pertimbangan dari pihak perusahaan untuk diterapkan agar produksi menjadi maksimal. Adapun yang harus dilakukan serta disiapkan jika usulan ini diterapkan yaitu:
  - a. Merubah posisi stasiun-stasiun awal dengan posisi rekomendasi
  - b. Menambah modal untuk membeli perlengkapan yang kurang atau untuk merenovasi ruangan.
  - c. Melakukan rekomendasi sikap kerja 5S yang telah diberikan dengan cara memberikan aturan serta sosialisasi pada pekerja untuk lingkungan kerja yang lebih baik.