

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Tahapan terakhir dalam penelitian ini yaitu menarik kesimpulan dari hasil implementasi yang sudah dilakukan. Berikut merupakan kesimpulan dari penelitian ini.

- a. Mesin cetakan otomatis yang dirancang pada penelitian ini mampu mengurangi produk cacat sebesar 18%.
- b. Penerapan model simulasi persediaan bahan baku dapat mengurangi biaya persediaan sebesar 47,21%. Persediaan hasil simulasi menunjukkan jumlah masing masing pembelian bahan baku yaitu tepung tapioka 15.000 gram, tepung ketan putih 60.000 gram, gula pasir 40.000 gram, dan minyak goreng 96 liter dengan reorder point yang ditetapkan adalah 0.

7.2. Saran

Saran yang bisa penulis berikan pada penelitian ini yaitu *owner* CV Berkah Food harus memperhatikan panduan penggunaan mesin cetakan otomatis untuk meminimasi produk cacat yang dihasilkan. Model simulasi perhitungan biaya persediaan juga bisa *owner* terapkan sebagai kebijakan pembelian bahan baku di CV Berkah Food. Saran penelitian lanjutan yaitu memperhatikan sambungan pada mesin untuk lebih rapat supaya tidak menciptakan produk cacat baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Akao, Y. (1990). *Quality Function Deployment: Integrating Customer Requirements into Product Design*. Cambridge, MA: Productivity Press.
- Alexander Boedianto, C., Dewi Kurnianingtyas, C., & Meilinda Christina, M. (2023). *Perbaikan Proses Produksi Gula Jawa untuk Mengurangi Produk Cacat dengan Metode QFD*.
- Amdes, M. P., Puspita, F. M., & Yuliza, E. (2019). *Penerapan Metode Economic Part Period (EPP) Dan Metode Part Period Balancing (PPB) Dalam Perencanaan Pengendalian Persediaan Alat Suntik Pada Perusahaan Farmasi*. *Jurnal Penelitian Sains*, 21(3), 168. <https://doi.org/10.36706/jps.v21i3.522>
- Andriani, P. (2022). *Analisis Dan Perbaikan Tingkat Kemampuan Proses Pembuatan Produk Plastik Dengan Pendekatan Dmaic (Studi Kasus Pada PT. Mitra Mandiri Packindo)*.
- Ardila, N., Lubis, R. S., & Widyasari, R. (2022). *Penerapan Metode Economic Part Period (EPP) dan Metode Part Period Balancing (PPB) Pada Pengendalian Persediaan Pil KB*. 04(01), 114–122. <https://doi.org/10.36655/sepre.v4i1>
- Arifin, Miftahol. (2009). *Simulasi Sistem Industri*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Besterfield, D. H., Besterfield-Michna, C., Besterfield, G. H., & Besterfield-Sacre, M. (2003). *Total Quality Management (3rd ed.)*.
- Campbell, R. I., & Jones, R. V. (2005). *Creative Product Design: A Practical Guide to Requirements Capture and Management*. Wiley-Blackwell.
- Chandradevi, A., Puspitasari, N. B., & Sudharto, J. P. (2016). *Penerapan Material Requirement Planning (MRP) dengan Mempertimbangkan Lot Sizing dalam Pengendalian Bahan Baku pada PT. Phapros, Tbk (Vol. 15, Nomor 1)*.
- Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation (6th ed.)*. Pearson.
- Cohen, L. (1995). *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work for You*. Addison-Wesley.

- Evi, Y., Vitasari, P., & Salmia, S. T. (2016). *Pengurangan Produk Cacat Pada Bahan Baku Kulit Dengan Metode Taguchi Pada PT. Surya Sukmana Leather*. Dalam Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri (Vol. 2, Nomor 1).
- Fairley, R. E. (2009). *Managing and Leading Software Projects*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Fadillah, F. (2022). *Analisis Perencanaan Pengendalian Persediaan dengan Menggunakan Metode Heuristic Silver Meal dan Least Unit Cost*.
- Falah, H. R., Lubis, M. Y., & Nugrahaini, Y. (2023). *Perancangan Needle Detector untuk Meminimasi Defect Produk Celana Pada Proses Sewing di PT Daiwabo Menggunakan Metode QFD Design of Needle Detector to Minimize Pants Product Defect in The Sewing Process at Daiwabo Garment Using QFD Method*. e-Proceeding of Engineering, 10, 2251.
- Fawaid, A., & Fatmala, E. (2020). *Home Industry Sebagai Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Financial Revenues Masyarakat*.
- Foeh, J. E., & Ali, Y. (2021). *Application of Economic Order Quantity Method in Controlling Raw Material Inventory*. *International Journal of Social Science And Human Research*. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v4-i8-32>
- Handoko, T. Hani. (1984). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE.
- Harsoyo, N. C., & Rahardjo, J. (2019). *Upaya Pengurangan Produk Cacat Dengan Metode DMAIC*. Dalam Jurnal Titra (Vol. 07, Nomor 1).
- Hogg, R. V., McKean, J. W., & Craig, A. T. (2019). *Introduction to Mathematical Statistics*.
- Law, A. M., & Kelton, W. D. (2000). *Simulation Modeling and Analysis (3rd ed.)*. McGraw-Hill.
- Manda Karenza, G., Adianto, H., & Permata Liansari, G. (2016). *Pengurangan Jumlah Produk Cacat Kue Kering Nastar Keju Di Pt. Bonli Cipta Sejahtera Menggunakan Metode Six Sigma*.
- Moore, D. S., McCabe, G. P., & Craig, B. A. (2017). *Introduction to the Practice of Statistics (9th Edition)*. Macmillan Learning.

- Nasruddin, I., & Iskandar. (2013). *Analisa Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Least Total Cost Di Pt. "X."*
- Norman, D. A., & Draper, S. W. (Eds.). (1986). *User-Centered System Design: New Perspectives on Human-Computer Interaction*. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum Associates.
- Pahl, G., & Beitz, W. (1996). *Engineering Design: A Systematic Approach (2nd ed.)*. Springer.
- Rahmayanti, D., & Fauzan, A. (2013). *Optimalisasi Sistem Persediaan Bahan Baku Karet Mentah (Lateks) Dengan Metode Lot Sizing (Studi Kasus: Pt Abaisiat Raya)*.
- Sabilla, A. D., & Mahendra, D. (2022). *Sistem Informasi Persediaan Barang Dengan Safety Stock*. *Journal of Information System and Computer*, 2(1). <https://journal.unisnu.ac.id/JISTER/>
- Saaty, T. L. (2008). *Decision Making with the Analytic Hierarchy Process*. Springer.
- Sofyan, S. (2017). *Peran Umkm (Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah) Dalam Perekonomian Indonesia*.
- Siswanto. (1985). *Persediaan, Model, dan Analisis*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Somadi, Septa, S. R. H., & Juita, N. D. (2020). *Penggunaan Metode Algoritma Wagner Within dalam Upaya Pengendalian Persediaan Scrap Besi di PT XYZ*. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 5(1), 56–73. <https://doi.org/10.29407/nusamba.v5i1.14111>
- Susanto, R. (2018). *Raw Material Inventory Control Analysis with Economic Order Quantity Method*. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 407(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/407/1/012070>
- Sutoni, A. (2018). *Analisis Persediaan Menggunakan Metode Periodic Order Quantity (Poq) (Studi Kasus: Di B.B.Barokah Cianjur)*.
- Suyanto, E., Mayasari, A., & Kholis, N. (2019). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tumpi Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Dan Metode Period Order Quantity (Poq) Di Ud. Jaya Abadi Solution*.

Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2016). *Product Design and Development* (6th ed.). McGraw-Hill Education.

Wulandari, R., & Maharani, S. (2022). *Analisis Strategi Supply Chain Management Pada Umkm (Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah) Dimsum Mint Enak*.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Tugas Akhir di CV Berkah Food

CV BERKAH FOOD
SURAT PERSETUJUAN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Hal : Permohonan Penelitian Tugas Akhir

Kepada :

Yth. Dekan Fakultas Teknologi Industri
Fakultas Teknologi Industri
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
di tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka menindaklanjuti Surat Permohonan Data dan Izin Survey Nomor 135/I.A2/TI/2023 yang dikirimkan kepada kami, dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Juan Rafael Nazareth
NPM : 200610592

Melalui surat ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut kami terima untuk melaksanakan penelitian dan pengambilan data guna penelitian Tugas Akhir (TA) dalam rangka menyelesaikan pendidikan tingkat sarjana pada Progran Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Izin diberikan dengan ketentuan data yang boleh dipublikasikan sebagai berikut.

- a. Nama CV
- b. Nama pemilik
- c. Data bahan baku
- d. Data jumlah produk cacat

Penelitian ini dimulai pada 7 Oktober 2023 hingga batas waktu yang ditentukan.

Demikian surat persetujuan ini diberikan agar digunakan sebagaimana mestinya oleh yang bersangkutan.

Kudus, 5 Juni 2024

CV Berkah Food



Pemilik Usaha

Lampiran 2. Data Produk CV Berkah Food Agustus 2022 – Juli 2023

Agt 2022

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1-8-22	4.000 gr	980 gr
2-8-22	4.000 gr	990 gr
3-8-22	4.000 gr	980 gr
4-8-22	4.000 gr	980 gr
5-8-22	4.000 gr	1000 gr
6-8-22	4.000 gr	990 gr
7-8-22	-	-
8-8-22	4.000 gr	995 gr
9-8-22	4.000 gr	980 gr
10-8-22	4.000 gr	990 gr
11-8-22	2.000 gr	415 gr
12-8-22	4.000 gr	980 gr
13-8-22	4.000 gr	985 gr
14-8-22	-	-
15-8-22	4.000 gr	990 gr
16-8-22	4.000 gr	980 gr
17-8-22	4.000 gr	990 gr
18-8-22	4.000 gr	995 gr
19-8-22	4.000 gr	995 gr
20-8-22	4.000 gr	980 gr
21-8-22	2.000 gr	430 gr
22-8-22	4.000 gr	1010 gr
23-8-22	4.000 gr	995 gr
24-8-22	4.000 gr	980 gr
25-8-22	4.000 gr	1.015 gr
26-8-22	2.000 gr	440 gr
27-8-22	4.000 gr	990 gr
28-8-22	-	-
29-8-22	4.000 gr	980 gr
30-8-22	2.000 gr	420 gr
31-8-22	4.000 gr	970 gr

Sep 22

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cocat</u>
1-9-22	4.000 gr	1.000 gr
2-9-22	4.000 gr	990 gr
3-9-22	4.000 gr	980 gr
4-9-22	—	—
5-9-22	4.000 gr	1.010 gr
6-9-22	4.000 gr	995 gr
7-9-22	4.000 gr	990 gr
8-9-22	4.000 gr	980 gr
9-9-22	4.000 gr	1.020 gr
10-9-22	4.000 gr	970 gr
11-9-22	—	—
12-9-22	4.000 gr	1.000 gr
13-9-22	4.000 gr	990 gr
14-9-22	4.000 gr	990 gr
15-9-22	4.000 gr	970 gr
16-9-22	4.000 gr	985 gr
17-9-22	4.000 gr	990 gr
18-9-22	—	—
19-9-22	4.000 gr	975 gr
20-9-22	4.000 gr	990 gr
21-9-22	4.000 gr	1.010 gr
22-9-22	4.000 gr	1.020 gr
23-9-22	4.000 gr	990 gr
24-9-22	4.000 gr	980 gr
25-9-22	4.000 gr	—
26/9/22	4.000 gr	990 gr
27/9/22	4.000 gr	900 gr
28/9/22	4.000 gr	970 gr
29/9/22	4.000 gr	960 gr
30/9/22	4.000 gr	985 gr.

Oktober 22

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1-10-22	4000 gr	985 gr
2-10-22	-	-
3-10-22	2000 gr	440 gr
4-10-22	4000 gr	970 gr
5-10-22	4000 gr	940 gr
6-10-22	4000 gr	1000 gr
7-10-22	4000 gr	930 gr
8-10-22	2000 gr	420 gr
9-10-22	-	-
10-10-22	4000 gr	990 gr
11-10-22	4000 gr	995 gr
12-10-22	4000 gr	1010 gr
13-10-22	4000 gr	985 gr
14-10-22	4000 gr	980 gr
15-10-22	4000 gr	995 gr
16-10-22	-	-
17-10-22	4000 gr	980 gr
18-10-22	4000 gr	990 gr
19-10-22	2000 gr	410 gr
20-10-22	4000 gr	970 gr
21-10-22	4000 gr	965 gr
22-10-22	4000 gr	990 gr
23-10-22	2000 gr	420 gr
24-10-22	4000 gr	1020 gr
25-10-22	4000 gr	990 gr
26-10-22	4000 gr	970 gr
27-10-22	4000 gr	1000 gr
28-10-22	4000 gr	995 gr
29-10-22	4000 gr	970 gr
30-10-22	-	-
31-10-22	4000 gr	990 gr

NOV - 22

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1 - 11 - 22	4000 gr	965 gr
2 - 11 - 22	4000 gr	990 gr
3 - 11 - 22	4000 gr	970 gr
4 - 11 - 22	4000 gr	985 gr
5 - 11 - 22	4000 gr	1010 gr
6 - 11 - 22	2000 gr	415 gr
7 - 11 - 22	4000 gr	995 gr
8 - 11 - 22	4000 gr	1000 gr
9 - 11 - 22	4000 gr	990 gr
10 / 11 / 22	4000 gr	980 gr
11 / 11 / 22	4000 gr	960 gr
12 / 11 / 22	4000 gr	985 gr
13 / 11 / 22	-	-
14 / 11 / 22	4000 gr	970 gr
15 / 11 / 22	4000 gr	965 gr
16 / 11 / 22	2000 gr	430 gr
17 / 11 / 22	4000 gr	980 gr
18 / 11 / 22	4000 gr	1010 gr
19 / 11 / 22	4000 gr	930 gr
20 / 11 / 22	-	-
21 / 11 / 22	4000 gr	990 gr
22 / 11 / 22	4000 gr	975 gr
23 / 11 / 22	4000 gr	990 gr
24 / 11 / 22	2000 gr	990 gr
25 / 11 / 22	4000 gr	940 gr
26 / 11 / 22	4000 gr	970 gr
27 / 11 / 22	4000 gr	955 gr
28 / 11 / 22	4000 gr	960 gr
29 / 11 / 22	4000 gr	1010 gr
30 / 11 / 22	2000 gr	425 gr

DES - 2022

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
01 /12/22	4000 gr	990 gr
02 /12/22	4000 gr	1010 gr
03 /12/22	4000 gr	995 gr
04 /12/22	-	-
05 /12/22	4000 gr	965 gr
06 /12/22	4000 gr	970 gr
07 /12/22	4000 gr	950 gr
08 /12/22	2000 gr	415 gr
09 /12/22	4000 gr	975 gr
10 /12/22	4000 gr	1000 gr
11 /12/22	-	-
12 /12/22	4000 gr	965 gr
13 /12/22	4000 gr	970 gr
14 /12/22	4000 gr	950 gr
15 /12/22	4000 gr	995 gr
16 /12/22	4000 gr	1010 gr
17 /12/22	4000 gr	970 gr
18 /12/22	-	-
19 /12/22	6000 gr	1560 gr
20 /12/22	6000 gr	1470 gr
21 /12/22	6000 gr	1590 gr
22 /12/22	6000 gr	1510 gr
23 /12/22	8000 gr	1970 gr
24 /12/22	8000 gr	1920 gr
25 /12/22	6000 gr	1470 gr
26 /12/22	6000 gr	1520 gr
27 /12/22	6000 gr	1510 gr
28 /12/22	6000 gr	1495 gr
29 /12/22	8000 gr	2100 gr
30 /12/22	-	-
31 /12/22	-	-

JAN-23

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1/1/23	-	-
2/1/23	6.000 gr	1.470 gr
3/1/23	6.000 gr	1.510 gr
4/1/23	4.000 gr	990 gr
5/1/23	4.000 gr	970 gr
6/1/23	4.000 gr	960 gr
7/1/23	4.000 gr	995 gr
8/1/23	-	-
9/1/23	4.000 gr	950 gr
10/1/23	4.000 gr	990 gr
11/1/23	4.000 gr	1015 gr
12/1/23	4.000 gr	970 gr
13/1/23	2.000 gr	425 gr
14/1/23	2.000 gr	990 gr
15/1/23	-	-
16/1/23	4.000 gr	970 gr
17/1/23	4.000 gr	965 gr
18/1/23	4.000 gr	990 gr
19/1/23	4.000 gr	975 gr
20/1/23	4.000 gr	1.020 gr
21/1/23	4.000 gr	1.000 gr
22/1/23	-	-
23/1/23	4.000 gr	995 gr
24/1/23	2.000 gr	410 gr
25/1/23	4.000 gr	1010 gr
26/1/23	4.000 gr	990 gr
27/1/23	4.000 gr	965 gr
28/1/23	2.000 gr	430 gr
29/1/23	-	-
30/1/23	4.000 gr	980 gr
31/1/23	4.000 gr	970 gr

Feb-23

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1-2-23	4.000 gr	985 gr
2-2-23	4.000 gr	990 gr
3-2-23	4.000 gr	1000 gr
4-2-23	4.000 gr	975 gr
5-2-23	-	-
6-2-23	4.000 gr	1010 gr
7-2-23	4.000 gr	975 gr
8-2-23	4.000 gr	955 gr
9-2-23	4.000 gr	1020 gr
10-2-23	4.000 gr	980 gr
11-2-23	4.000 gr	990 gr
12-2-23	-	-
13-2-23	4.000 gr	995 gr
14-2-23	4.000 gr	960 gr
15-2-23	4.000 gr	960 gr
16-2-23	4.000 gr	965 gr
17-2-23	4.000 gr	975 gr
18-2-23	4.000 gr	995 gr
19-2-23	-	-
20-2-23	4.000 gr	1000 gr
21-2-23	4.000 gr	945 gr
22-2-23	4.000 gr	990 gr
23-2-23	4.000 gr	970 gr
24-2-23	4.000 gr	980 gr
25-2-23	2.000 gr	410 gr
26-2-23	-	-
27-2-23	4.000 gr	955 gr
28-2-23	4.000 gr	990 gr

MAR - 23

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1 - 3 - 23	4.000 gr	1015 gr
2 - 3 - 23	4.000 gr	970 gr
3 - 3 - 23	4.000 gr	995 gr
4 - 3 - 23	4.000 gr	965 gr
5 - 3 - 23	-	-
6 - 3 - 23	4.000 gr	990 gr
7 - 3 - 23	4.000 gr	1010 gr
8 - 3 - 23	4.000 gr	985 gr
9 - 3 - 23	4.000 gr	995 gr
10 - 3 - 23	4.000 gr	990 gr
11 - 3 - 23	4.000 gr	970 gr
12 - 3 - 23	-	-
13 - 3 - 23	4.000 gr	980 gr
14 - 3 - 23	4.000 gr	965 gr
15 - 3 - 23	4.000 gr	960 gr
16 - 3 - 23	4.000 gr	990 gr
17 - 3 - 23	4.000 gr	995 gr
18 - 3 - 23	4.000 gr	955 gr
19 - 3 - 23	4.000 gr	970 gr
20 - 3 - 23	4.000 gr	940 gr
21 - 3 - 23	4.000 gr	990 gr
22 - 3 - 23	2.000 gr	430 gr
23 / 3 / 23	2.000 gr	425 gr
24 - 3 - 23	2.000 gr	415 gr
25 - 3 - 23	2.000 gr	420 gr
26 - 3 - 23	-	-
27 - 3 - 23	4.000 gr	985 gr
28 - 3 - 23	4.000 gr	1015 gr
29 - 3 - 23	2.000 gr	460 gr
30 - 3 - 23	4.000 gr	960 gr
31 - 3 - 23	2.000 gr	455 gr

APR 23

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1 - 4 - 23	2000 gr	445 gr
2 - 4 - 23	-	-
3 - 4 - 23	2000 gr	430 gr
4 - 4 - 23	4000 gr	995 gr
5 - 4 - 23	4.000 gr	990 gr
6 - 4 - 23	4.000 gr	975 gr
7 - 4 - 23	2.000 gr	420 gr
8 - 4 - 23	2.000 gr	415 gr
9 - 4 - 23	-	-
10 - 4 - 23	2.000 gr	435 gr
11 - 4 - 23	4.000 gr	980 gr
12 - 4 - 23	4.000 gr	965 gr
13 - 4 - 23	4.000 gr	1010 gr
14 - 4 - 23	6.000 gr	1495 gr
15 - 4 - 23	6.000 gr	1515 gr
16 - 4 - 23	-	-
17 - 4 - 23	8.000 gr	1995 gr
18 - 4 - 23	8.000 gr	1980 gr
19 - 4 - 23	8.000 gr	2040 gr
20 - 4 - 23	8.000 gr	2010 gr
21 - 4 - 23	6.000 gr	1470 gr
22 - 4 - 23	8.000 gr	2020 gr
23 - 4 - 23	8.000 gr	1995 gr
24 - 4 - 23	6.000 gr	1450 gr
25 - 4 - 23	8.000 gr	2100 gr
26 - 4 - 23	8.000 gr	2060 gr
27 - 4 - 23	4.000 gr	995 gr
28 - 4 - 23	4.000 gr	970 gr
29 - 4 - 23	4.000 gr	955 gr
30 - 4 - 23	-	-

MEI 23		
<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1 - 5 - 23	4.000 gr	930 gr
2 - 5 - 23	4.000 gr	975 gr
3 - 5 - 23	4.000 gr	990 gr
4 - 5 - 23	4.000 gr	985 gr
5 - 5 - 23	4.000 gr	990 gr
6 - 5 - 23	2.000 gr	430 gr
7 - 5 - 23	-	-
8 - 5 - 23	4.000 gr	1010 gr
9 - 5 - 23	4.000 gr	990 gr
10 - 5 - 23	4.000 gr	995 gr
11 - 5 - 23	2.000 gr	435 gr
12 - 5 - 23	4.000 gr	1015 gr
13 - 5 - 23	4.000 gr	995 gr
14 - 5 - 23	-	-
15 - 5 - 23	4.000 gr	1000 gr
16 - 5 - 23	4.000 gr	980 gr
17 - 5 - 23	4.000 gr	995 gr
18 - 5 - 23	4.000 gr	990 gr
19 - 5 - 23	4.000 gr	965 gr
20 - 5 - 23	4.000 gr	955 gr
21 - 5 - 23	-	-
22 - 5 - 23	4.000 gr	1015 gr
23 - 5 - 23	4.000 gr	990 gr
24 - 5 - 23	4.000 gr	995 gr
25 - 5 - 23	2.000 gr	415 gr
26 - 5 - 23	2.000 gr	440 gr
27 - 5 - 23	4.000 gr	1025 gr
28 - 5 - 23	-	-
29 - 5 - 23	4.000 gr	960 gr
30 - 5 - 23	4.000 gr	975 gr
31 - 5 - 23	2.000 gr	995 gr

JUNI 2023

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1-6-23	4.000 gr	990 gr
2-6-23	4.000 gr	1015 gr
3-6-23	4.000 gr	1020 gr
4-6-23	-	-
5-6-23	4.000 gr	980 gr
6-6-23	2.000 gr	435 gr
7-6-23	4.000 gr	990 gr
8-6-23	4.000 gr	1010 gr
9-6-23	4.000 gr	995 gr
10-6-23	4.000 gr	965 gr
11-6-23	-	-
12-6-23	4.000 gr	995 gr
13-6-23	4.000 gr	985 gr
14-6-23	4.000 gr	965 gr
15-6-23	4.000 gr	1000 gr
16-6-23	2.000 gr	465 gr
17-6-23	4.000 gr	1010 gr
18-6-23	-	-
19-6-23	4.000 gr	990 gr
20-6-23	4.000 gr	975 gr
21-6-23	4.000 gr	1015 gr
22-6-23	4.000 gr	1000 gr
23-6-23	4.000 gr	975 gr
24-6-23	4.000 gr	970 gr
25-6-23	-	-
26-6-23	4.000 gr	960 gr
27-6-23	2.000 gr	410 gr
28-6-23	4.000 gr	955 gr
29-6-23	4.000 gr	985 gr
30-6-23	4.000 gr	990 gr

JULI 2023

<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
1-7-23	6.000 gr	1465 gr
2-7-23	4.000 gr	995 gr
3-7-23	4.000 gr	1010 gr
4-7-23	4.000 gr	970 gr
5-7-23	4.000 gr	1.000 gr
6-7-23	4.000 gr	955 gr
7-7-23	4.000 gr	920 gr
8-7-23	2.000 gr	410 gr
9-7-23	-	-
10-7-23	4.000 gr	980 gr
11-7-23	4.000 gr	995 gr
12-7-23	4.000 gr	990 gr
13-7-23	4.000 gr	970 gr
14-7-23	4.000 gr	1015 gr
15-7-23	4.000 gr	1.000 gr
16-7-23	-	-
17-7-23	4.000 gr	1015 gr
18-7-23	4.000 gr	985 gr
19-7-23	4.000 gr	1015 gr
20-7-23	4.000 gr	955 gr
21-7-23	4.000 gr	960 gr
22-7-23	4.000 gr	945 gr
23-7-23	-	-
24-7-23	4.000 gr	950 gr
25-7-23	4.000 gr	945 gr
26-7-23	2.000 gr	970 gr
27-7-23	4.000 gr	995 gr
28-7-23	4.000 gr	990 gr
29-7-23	4.000 gr	1010 gr
30-7-23	-	-
31-7-23	4.000 gr	995 gr

Lampiran 3. Data Hasil Implementasi

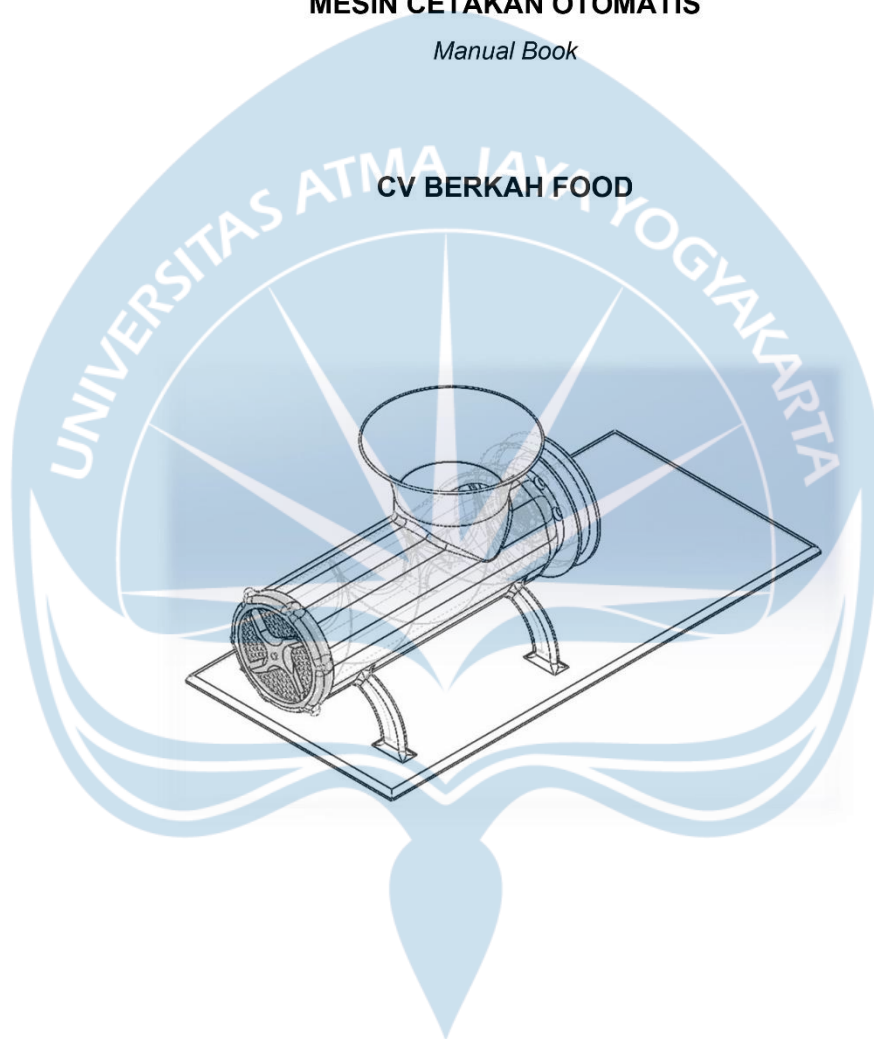
<u>Tanggal</u>	<u>Produksi</u>	<u>Cacat</u>
29-4-24	4000 gr	280 gr
30-4-24	4000 gr	250 gr
1-5-24	4.000 gr	275 gr
2-5-24	2.000gr	135 gr
3-5-24	4.000 gr	265 gr
4-5-24	6.000 gr	400 gr
5-5-24	-	-
6-5-24	4.000 gr	250 gr
7-5-24	2.000gr	110 gr
8-5-24	2.000gr	150 gr
9-5-24	4.000 gr	220 gr
10-5-24	4.000 gr	280 gr
11-5-24	6.000 gr	390 gr
12-5-24	-	-
13-5-24	2.000 gr	130 gr
14-5-24	4.000 gr	290 gr
15-5-24	4.000 gr	275 gr
16-5-24	4.000 gr	260 gr
17-5-24	6.000 gr	415 gr
18-5-24	4.000 gr	270 gr
19-5-24	-	-
20-5-24	4.000 gr	265 gr
21-5-24	4.000 gr	280 gr
22-5-24	4.000 gr	285 gr
23-5-24	4.000 gr	270 gr
24-5-24	6.000 gr	400 gr
25-5-24	4.000 gr	270 gr
26-5-24	-	-
27-5-24	2.000 gr	125 gr
28-5-24	4.000 gr	270 gr

Lampiran 4. Panduan Penggunaan Mesin Cetakan Otomatis

PANDUAN PENGGUNAAN MESIN CETAKAN OTOMATIS

Manual Book

CV BERKAH FOOD



A. Instruksi Penggunaan

Berikut merupakan instruksi penggunaan mesin cetakan otomatis.

- a. Siapkan material/adonan yang akan diolah menggunakan mesin cetakan otomatis.
- b. Hubungkan mesin ke saklar listrik.
- c. Sesuaikan kecepatan putar mesin dengan mengatur dimmer sesuai kebutuhan.



Gambar 1. Dimmer

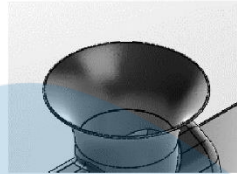
- d. Sediakan tempat penampung adonan yang sudah tercetak oleh mesin.
- e. Masukkan adonan ke dalam mesin cetakan otomatis secara perlahan.
- f. Untuk hasil lebih optimal, hindari jeda saat memasukkan adonan supaya mesin tidak *reset*.
- g. Apabila sudah selesai digunakan, lepaskan semua aliran listrik yang tersambung
- h. Pastikan tidak ada adonan yang tertinggal di dalam mesin.

B. Instruksi Perawatan

Berikut merupakan instruksi perawatan mesin cetakan otomatis.

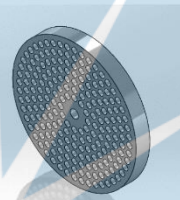
- a. Letakan mesin cetakan otomatis yang terhindar dari debu.

- b. Pastikan bagian mulut mesin tertutup untuk menghindari partikel debu masuk ke dalam.



Gambar 2. Mulut Mesin

- c. Bersihkan mesin setiap kali habis digunakan.
- d. Apabila ada adonan tertinggal di dalam, alirkan air ke dalam mesin dan buka plat pencetak depan.
- e. Cuci plat pencetak depan.



Gambar 3. Plat Cetakan Depan

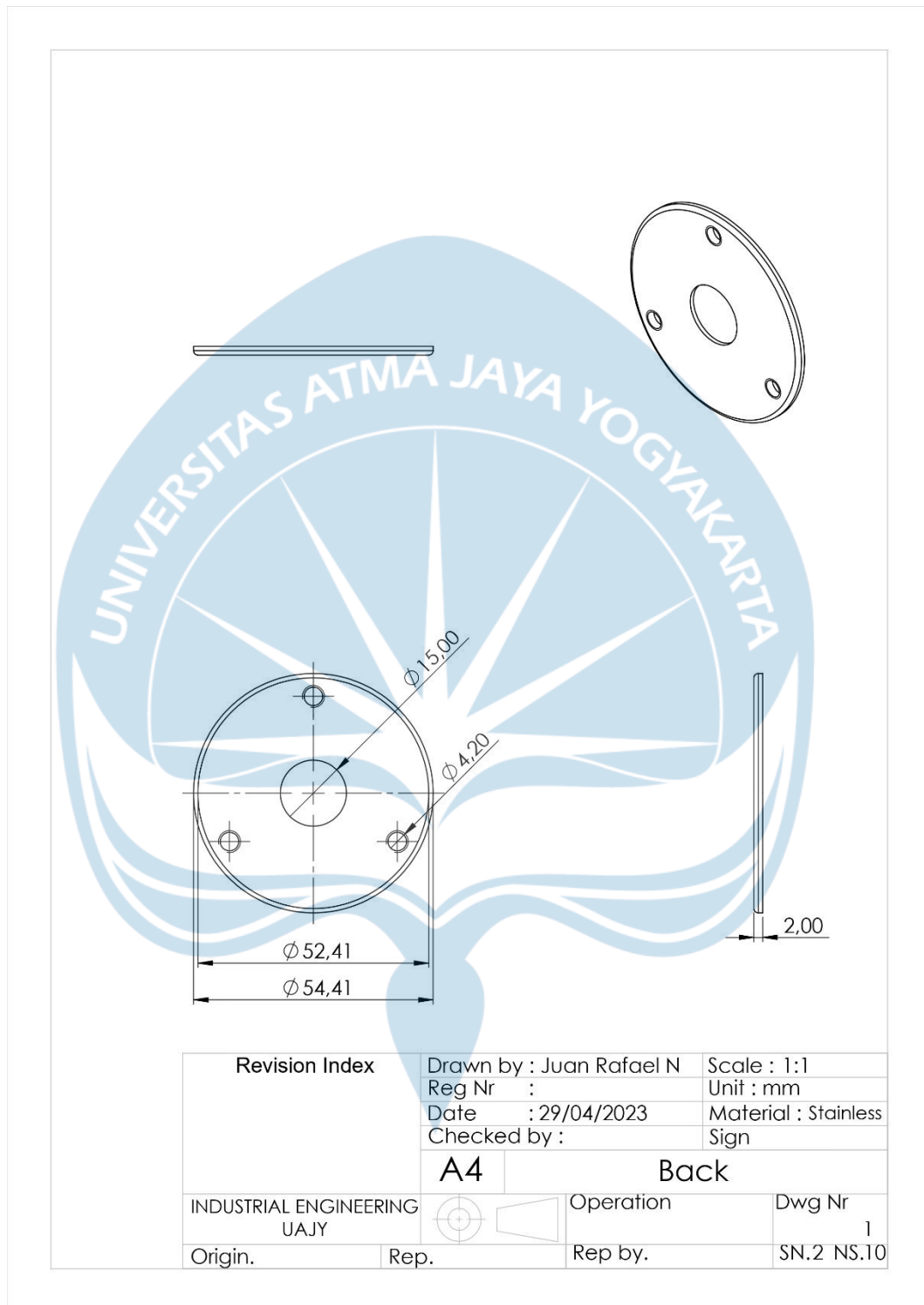
- f. Keringkan bagian dalam supaya tidak berjamur.

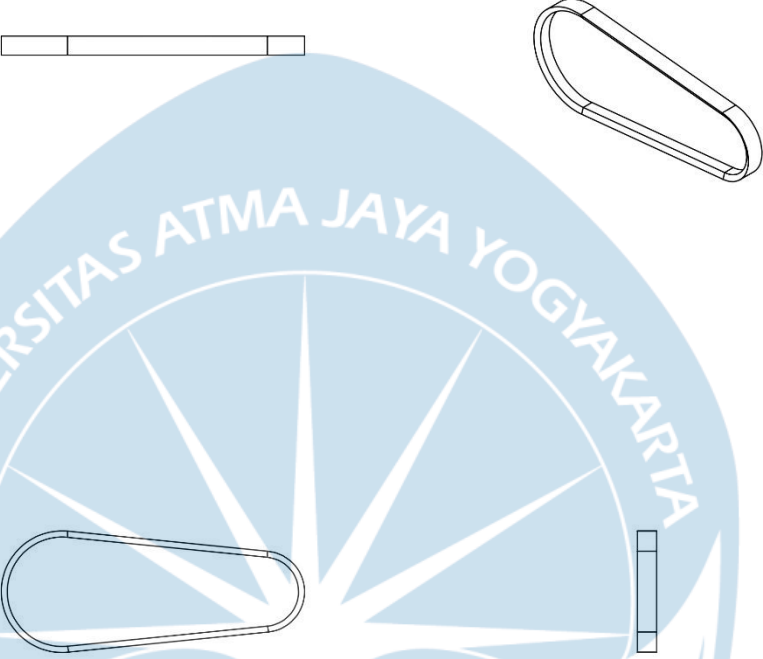
C. Instruksi Keselamatan

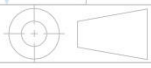
Berikut merupakan instruksi keselamatan mesin cetakan otomatis.

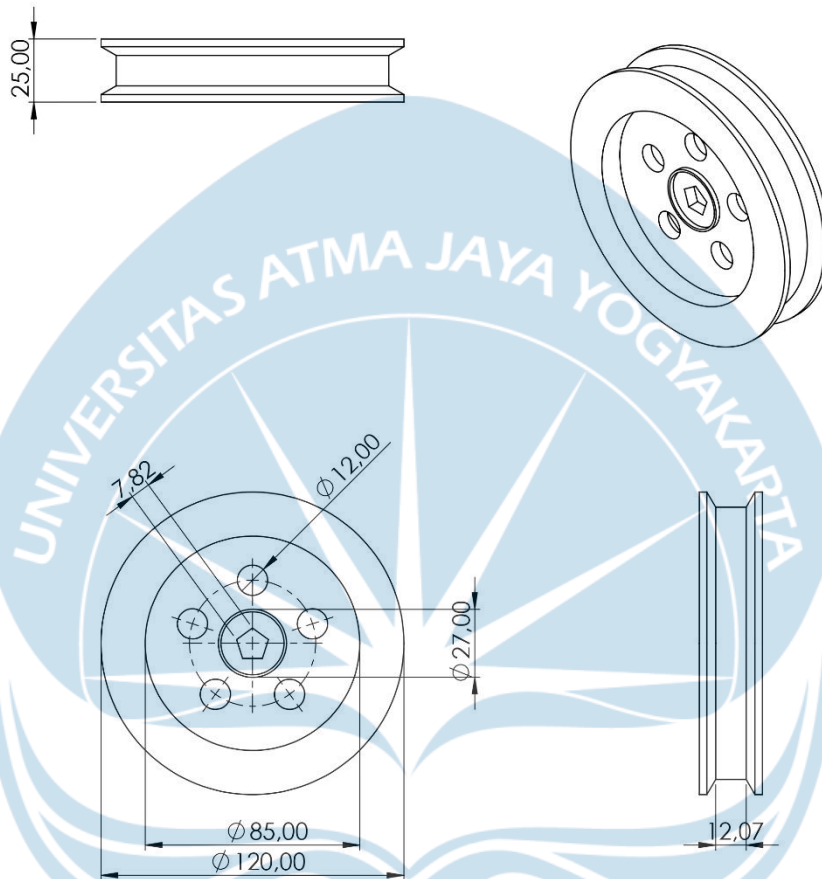
- a. Jauhkan mesin dari jangkauan anak kecil.
- b. Gunakan sarung tangan plastik saat mengoperasikan mesin.
- c. Lepaskan kabel dari sumber listrik ketika mesin tidak digunakan.
- d. Hindari tangan masuk ke dalam area dinamo.

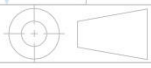
Lampiran 5. Drawing File

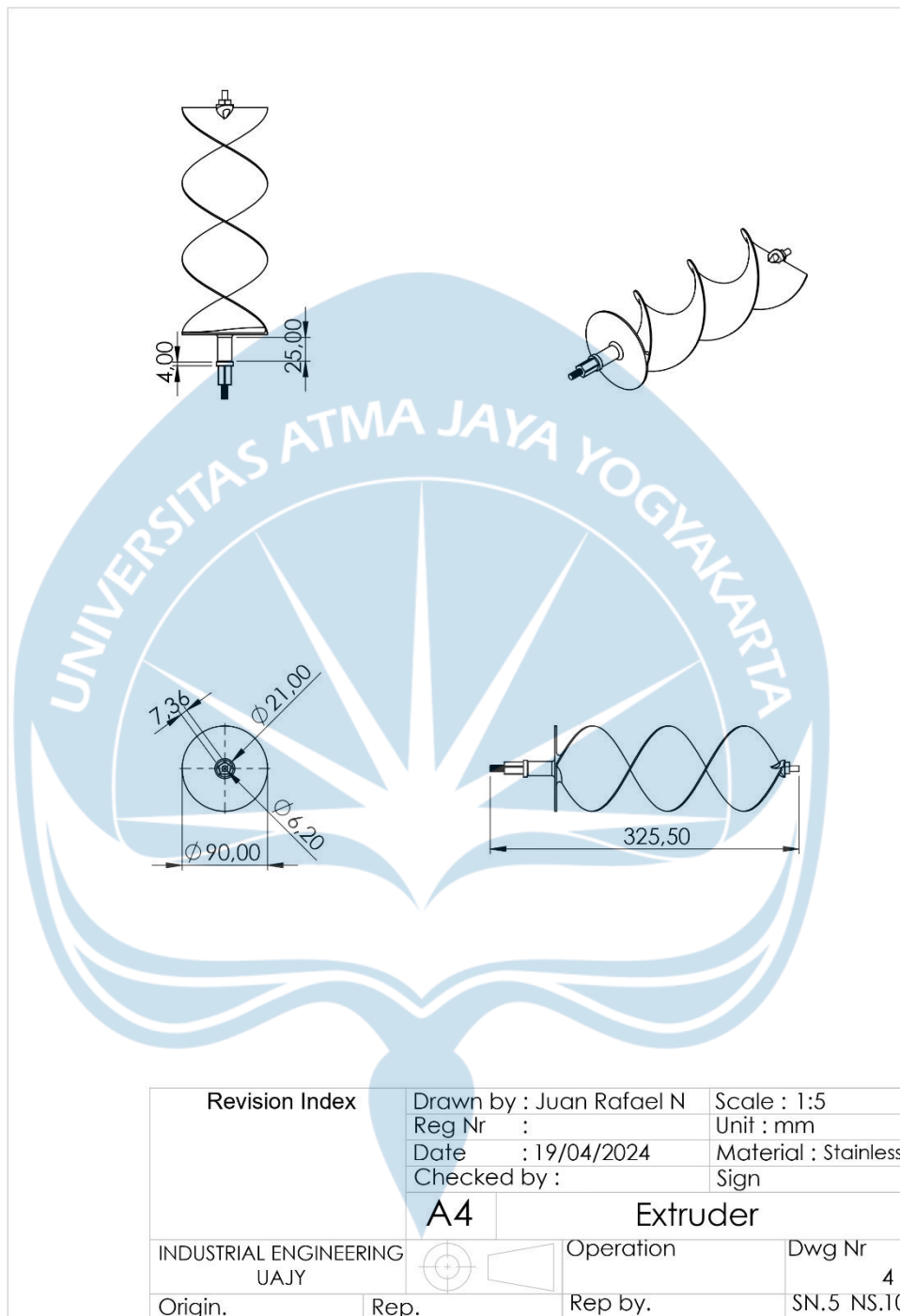


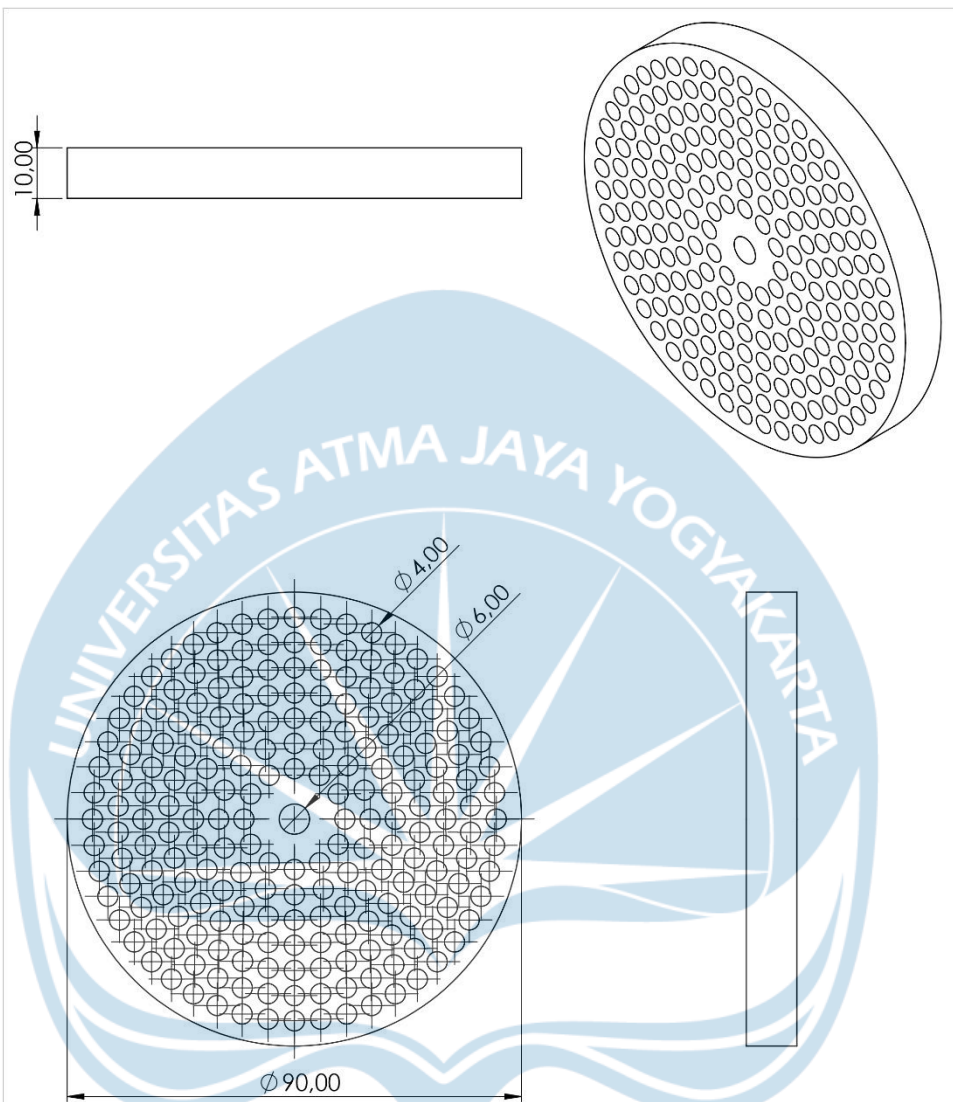


Revision Index	Drawn by : Juan Rafael N		Scale : 1:5
	Reg Nr :		Unit : mm
	Date : 19/04/2024		Material : Rubber
	Checked by :		Sign
A4		Belt	
INDUSTRIAL ENGINEERING UAJY		Operation	Dwg Nr 2
Origin.	Rep.	Rep by.	SN.3 NS.10

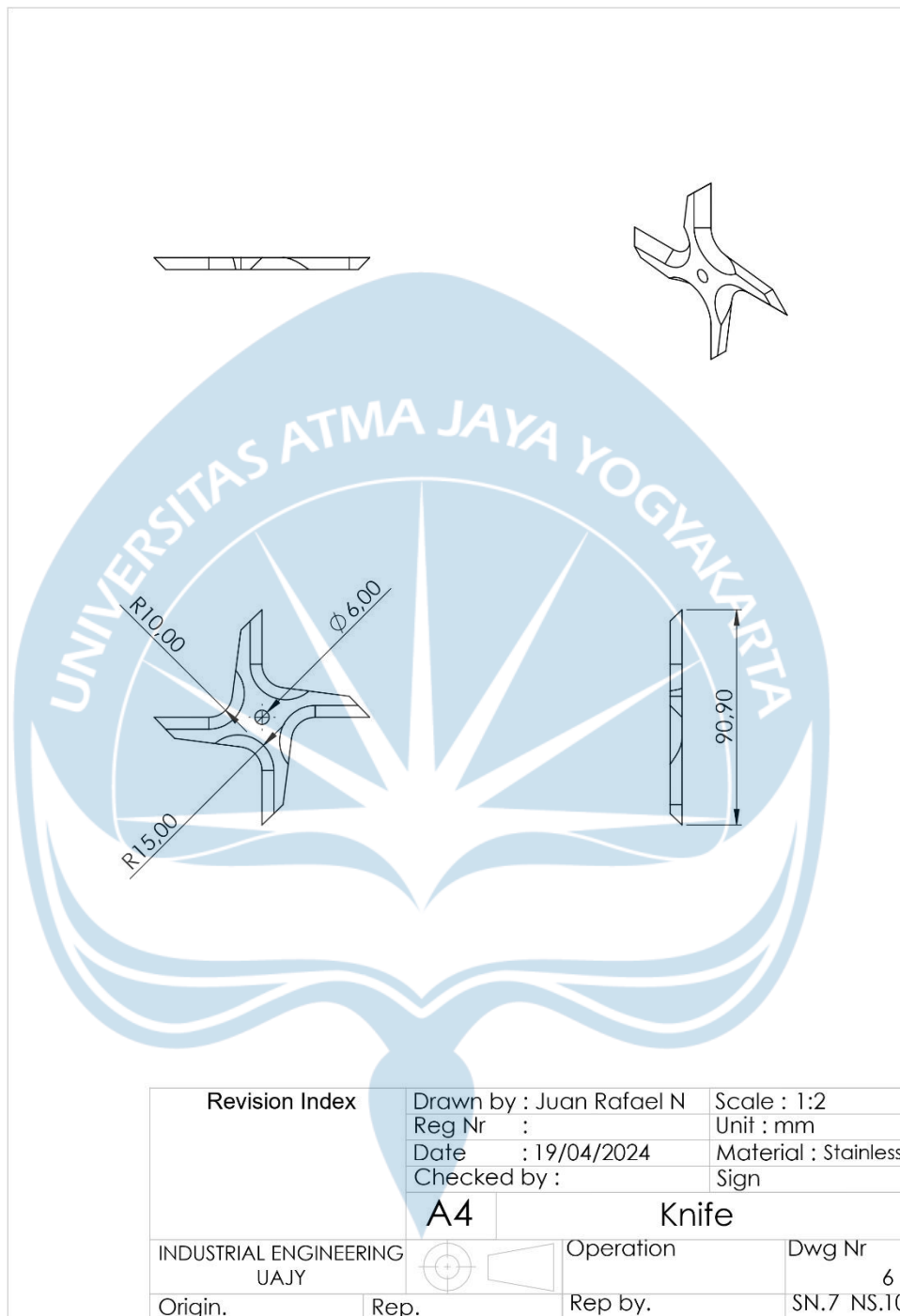


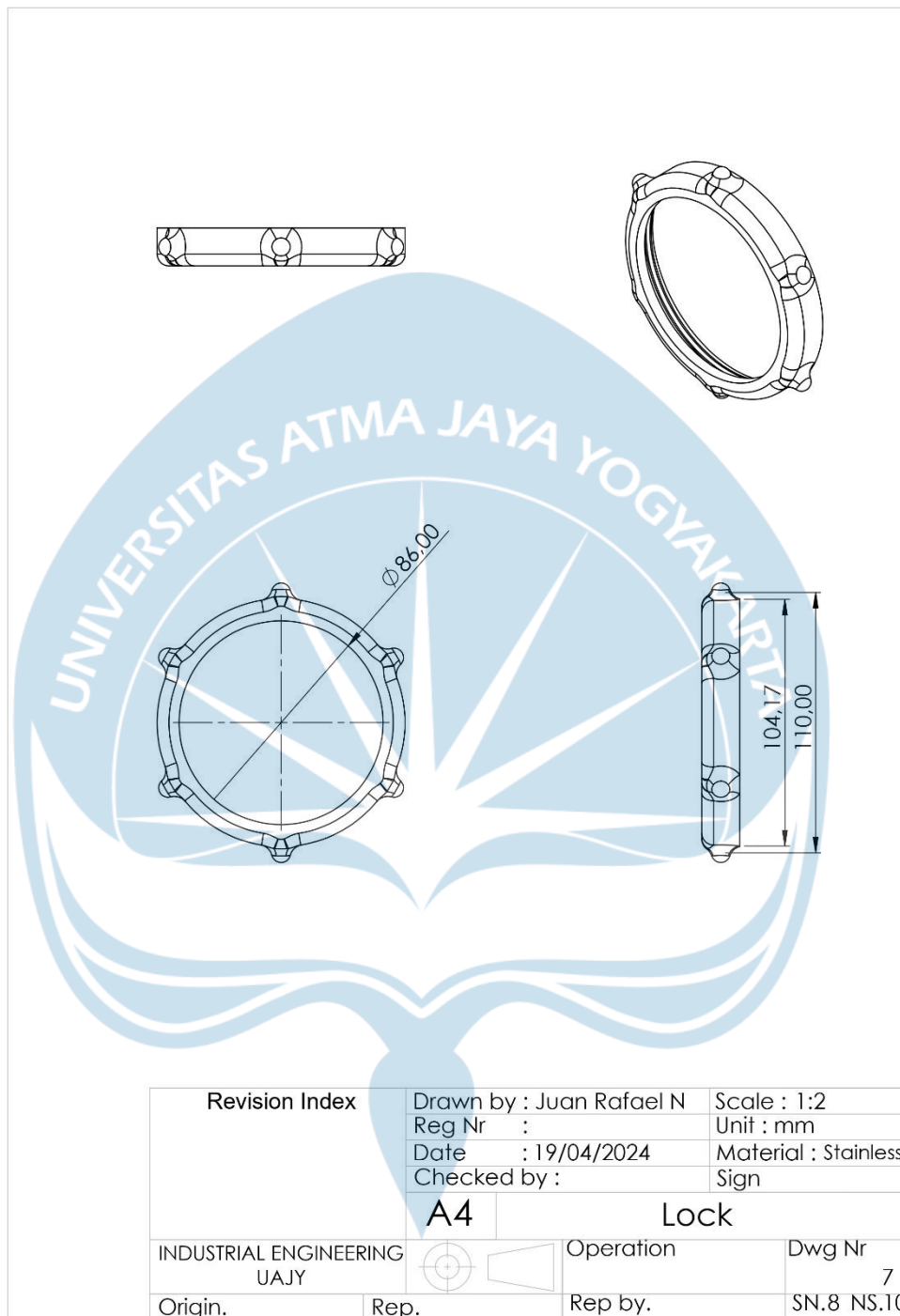
Revision Index	Drawn by : Juan Rafael N	Scale : 1:2
	Reg Nr :	Unit : mm
	Date : 19/04/2024	Material : Stainless
	Checked by :	Sign
A4 Big Pulley		
INDUSTRIAL ENGINEERING UAJY		Operation
Origin.	Rep.	Dwg Nr 3
		Rep by. SN.4 NS.10

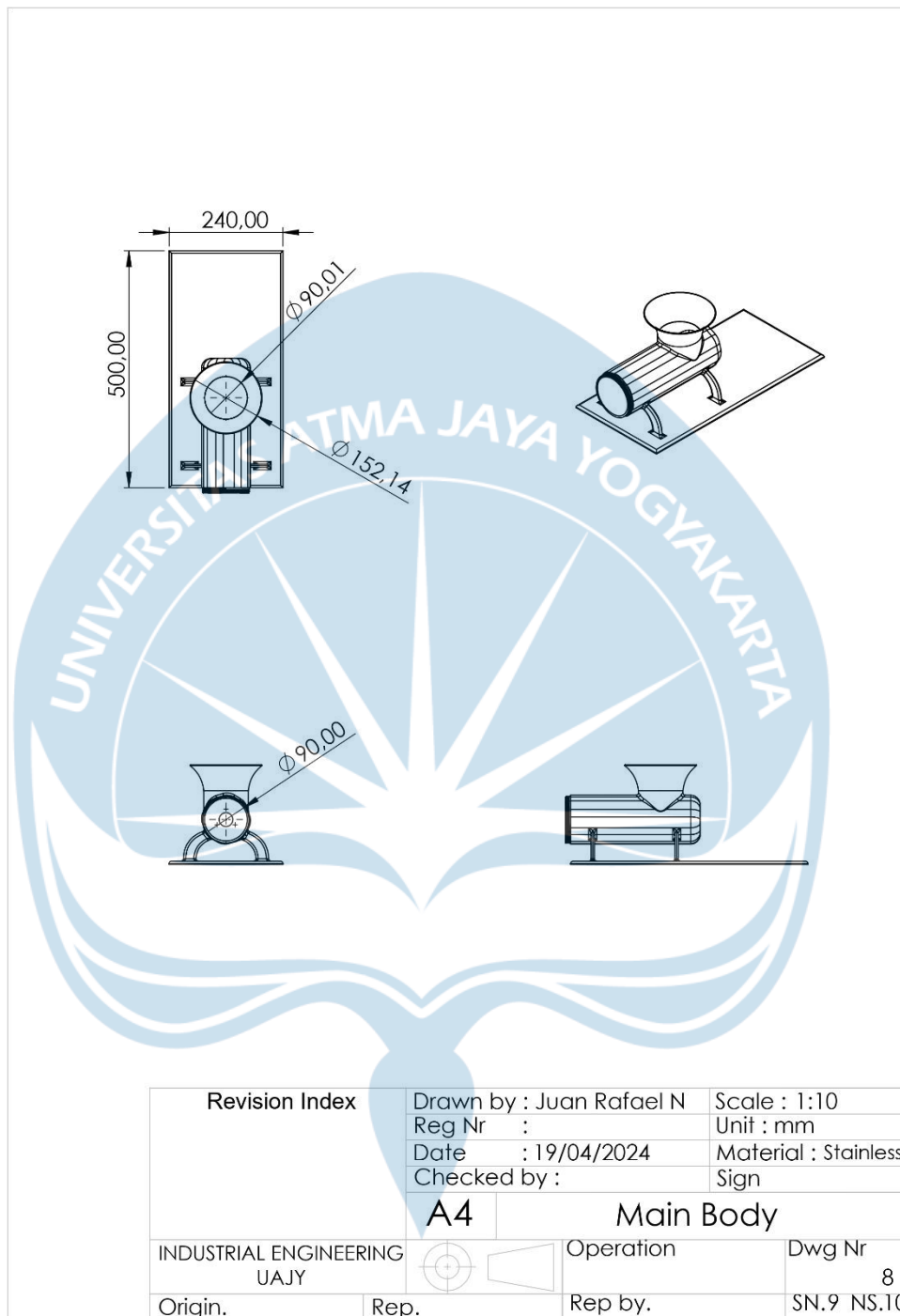


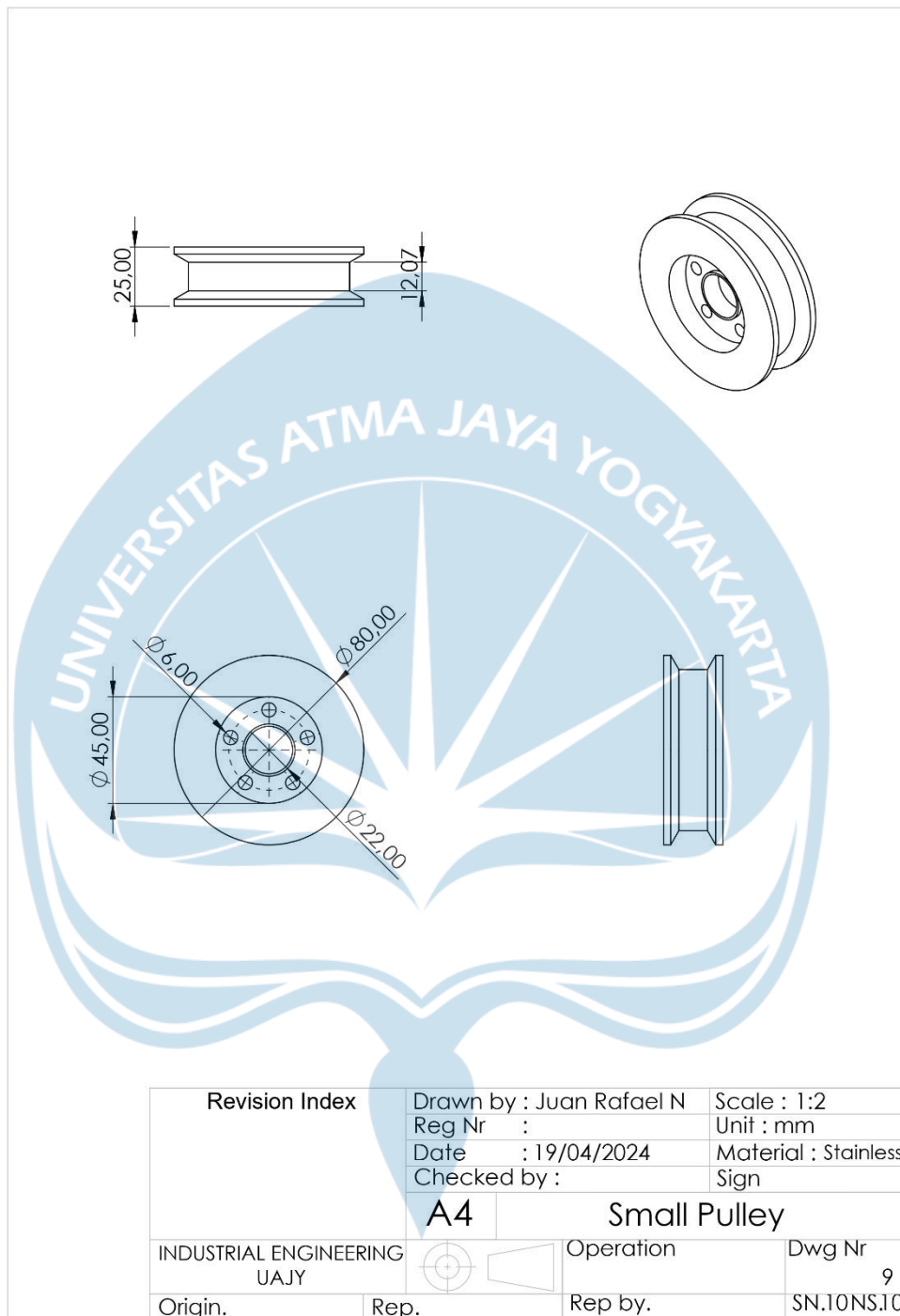


Revision Index	Drawn by : Juan Rafael N		Scale : 1:1
	Reg Nr :		Unit : mm
	Date : 19/04/2024		Material : Stainless
	Checked by :		Sign
A4		Grinding Plate	
INDUSTRIAL ENGINEERING UAJY		Operation	Dwg Nr
Origin.		Rep by.	5
Rep.		SN.6 NS.10	









Lampiran 6. File Excel Perhitungan Perencanaan Bahan Baku

[File Lampiran Excel](#)



Lampiran 7. Hasil Turnitin

Laporan Ujian Pendadaran_200610592.pdf

ORIGINALITY REPORT

4%	4%	2%	2%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	1 %
2	id.scribd.com Internet Source	1 %
3	123dok.com Internet Source	<1 %
4	repository.usahidsolo.ac.id Internet Source	<1 %
5	dspace.uui.ac.id Internet Source	<1 %
6	ejournal.itn.ac.id Internet Source	<1 %
7	repo.palcomtech.ac.id Internet Source	<1 %
8	digilib.uin-suka.ac.id Internet Source	<1 %
9	ojs.unpkediri.ac.id Internet Source	<1 %

10	docplayer.info Internet Source	<1 %
11	eprints.uny.ac.id Internet Source	<1 %
12	repository.unj.ac.id Internet Source	<1 %
13	repository.ubharajaya.ac.id Internet Source	<1 %
14	Muhammad Luthfi, Dwi Ratna Indri Hapsari. "Assistance in obtaining the marketing authorization for the home food industry of Omah Kripik Mbote", Community Empowerment, 2024 Publication	<1 %
15	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %

Exclude quotes

Off

Exclude matches

< 25 words

Exclude bibliography

On