

BAB 8

KESIMPULAN

8.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari Tugas Akhir ini yaitu hasil implementasi yang dilakukan terhadap sistem inspeksi produk dan sistem penanganan produk berhasil dilakukan. *Critical Succes Factors* (CSF) dari Tugas Akhir ini yaitu menurunkan jumlah produk *return* sebesar 50% berdasarkan hasil temuan. Hasil implementasi yang dilakukan memperlihatkan bahwa produk *return* mengalami pengurangan yang cukup signifikan, dengan rata-rata 71% setiap jenis produknya.

Implementasi yang dilakukan pada kedua sistem yang berbeda menambah waktu kerja dari operator tersebut. Proses inspeksi kemasan produk yang awalnya dikerjakan 34 menit per *batch* bertambah menjadi 57 menit per *batch* karena adanya tambahan pengecekan visual kemasan, sedangkan untuk proses *loading* produk sebelum implementasi memakan waktu 9 menit per *batch*, setelah dilakukannya implementasi proses *loading* produk menjadi 12 menit per *batch*. Penambahan waktu kerja ini sudah didiskusikan kembali dengan *stakeholder*. *Stakeholder* menyampaikan bahwa penambahan waktu kerja tersebut tidak menjadi permasalahan karena tambahan waktu kerja tersebut tidak sampai 60 menit.

Dari sisi finansial, implementasi ini berhasil mencegah kerugian perusahaan sebesar Rp88.100,1000 per dua minggu. Apabila dihitung dalam setahun maka kerugian yang dapat dicegah sebesar Rp1.938.200,000. Perhitungan kerugian juga dilakukan pada produk yang mengalami *return* sebelum dan sesudah implementasi. Sebelum implementasi perusahaan mengalami kerugian sebesar Rp10.965.500,00 setiap dua minggu, dan setelah imlementasi kerugian tersebut berkurang menjadi Rp3.168.500,00 setiap dua minggu. Implementasi yang dilakukan terlihat sederhana namun memiliki dampak yang cukup besar bagi perusahaan.

8.2 Saran

Setelah melihat hasil implementasi yang didapatkan, saran yang dapat diberikan pada PT Bolesca Foodindo yaitu proses inspeksi kemasan produk dan proses *loading* produk harus selalu diberikan pengawasan khusus agar tidak terjadi lagi kesalahan prosedur kerja yang dapat mengakibatkan kerusakan produk yang dapat membuat kerugian finansial cukup besar bagi perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjeli, P.(2025). Analisis usaha kerupuk singkok ike nurjanah dengan pendakatan business process modeling (BPM). Skripsi sarjana, Universitas Islam negeri Mahud Yunus Batusangkar.
- Arvanitoyannis,I. S., & Kassaveti, A. (2007). Current and potential uses of composted olive oil waste. *International Journal of Food Science and Technology*, 42(3), 281-295.
- Faber, M., Muller, T., Schneider, R., Weber, H., Klein, A., & Hoffmann, P. (2019). Empirical validation of the time accuracy of the process building block system MTM-HWD ®. *International Journal of Industrial Engineering and Management*, 10(4), 1212-1229
- Faiq, A., Nurhajati, & Hufron, M. (2015). Analisis pengendalian kualitas proses produksi jenang apel dengan metode *statistical process control (SPC)* untuk menurunkan tingkat kerusakan produk (Studi di CV. Bagus Agriseta Mandiri Batu). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, dan Akutansi*. www.fe.unisma.ac.id
- International Organization for Standardiation. (2018). *ISO 22000:2018 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. ISO.
- International Organization for Standardization. (2015). *ISO 9001:2015 Quality management systems — Requirements*. ISO.
- Kubiak, T. M., & Benbow, D. W. (2010). The certified six sigma black belt handbook (2nd ed.). *Pearson Education*.
- Martinez, P., & Ahmad, R. (2021). Quantifying the impact of inspection processes on production line through discrete-event simulation modelling. *Modelling*, 2(4), 406-424.
- Meutia, S., & Bahri, S. (2018). Analisis pengendalian mutu produk koran dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk. *Industrial Engineering Journal*, 7(2), 51–57.
- Muslimah Harti, A., Gultom, J., Ginting, M., Mayshinta, M., & Pratiwi, O. I. (2024). Peran quality control terhadap kecacatan produk (studi kasus pada industri kecil menengah Sowita Gament). *Jurnal Akuntansi, Manajemen, dan Perencanaan Kebijakan*, 1(4). <https://doi.org/10.47134/jampk.v1i4.368>
- Nasir, A., & Ansorry, M. S. (2023). Pengaruh pelatihan kerja dan *quality control* terhadap kerusakan produk (Studi Kasus pada PT. Sorini Agro Asia Corporindo Tbk).
- Oktavia, A., & Herwanto, D. (2021). Analisis pengendalian kualitas produk menggunakan pendekatan statistical quality control (SQC) di PT. Samcon. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri ITN Malang*, 11(2), 106-113.
- Putri, A. R., Herlina, L., & Ferdinant, P. F. (2017). Identifikasi waste menggunakan waste assessment model (WAM) pada lini produksi PT. KHI Pipe Industries. *Jurnal Teknik*, 5(1), 52-58
- Pradana, P., Rahayuningsih, S., & Santoso, H. B. (2020). Analisis *rejected* produk dalam proses *return* di PT. Gunawan Fajar menggunakan metode FMEA. *Jurnal*

Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri Universitas Kadiri, 2(1), 44–53. <http://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/jurmatis/index>

- Ratnadi, & Suprianto, E. (2016). Pengendalian kualitas produksi menggunakan alat bantu statistik (seven tools) dalam upaya menekan tingkat kerusakan produk. *INDEPT*, 6(2).
- Reza, M., & Azwir, H. H. (2019). Penerapan 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) pada area kerja sebagai upaya peningkatan produktivitas kerja sebagai upaya peningkatan produktivitas kerja (Studi kasus di CV Widjaya Presisi). *Journal of Industrial Engineering: Scientific Journal of Research and Application of Industrial System*, 4(2), 72-81
- Republik Indonesia. (2003). *Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39.
- Rosyidi, E., Yuselin, N., & Putri, L. (2023). Standarisasi kerja dalam mengurangi barang retur pada sub divisi mobil box Sunter PT Dunia Express Transindo. *Kalandra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–29. <https://doi.org/10.55266/jurnalkalandra.v2i1.237>
- Shania, M., Andryani, R. J., Jesselyn, C., Nugraha, I., & Nurcholis, M. (2018). *Analisis total quality control sebagai upaya meminimilasi risiko kerusakan produk otomotif pada PT. XYZ*. <https://www.academia.edu/download/94717887/30>
- Sihombing, M. I., & Sumartini, S. (2017). Pengaruh pengendalian kualitas bahan baku dan pengendalian kualitas proses produksi terhadap kuantitas produk cacat dan dampaknya pada biaya kualitas (*Cost of Quality*). *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 8(2), 34-41. <https://doi.org/10.17509/jimb.v8i2.12665>
- Sundaram, S., & Zeid, A. (2023). Artificial intelligence-based smart quality inspection for manufacturing. *Micromachines*, 14(3), 570. <https://doi.org/10.3390/mi14030570>
- Suprianto, E. (2016). Pengendalian kualitas produksi menggunakan alat bantu statistik (seven tools) dalam upaya menekan tingkat kerusakan produk. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, 6(2).
- Wardhani, R. P., Lukman, Sarungu, S., & Norhidayah, S. (2024). Teknik pengendalian mutu dengan menggunakan metode diagram pareto dalam mencapai customer satisfaction. *Jurnal Teknosains Kodepena*, 4(2), 7–11
- Winata, S. V. (2016). Perancangan standard operating procedure (SOP) pada Chocolab. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1).
- Yulianto, A. T., & Wahyuni, H. C. (2021). *Minimize customer return by using the method of quality control circle and quality loss function: Study from PT Artha Food*. *PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering)*, 3(1), 43–56. <https://doi.org/10.21070/prozima.v3i1.1301>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti persetujuan perusahaan

Bolesca Food

Nomor : 002/HRD.BFI/VII/2025

Hal : Balasan Permohonan Data Proposal Tugas Akhir

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Teknologi Industri
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
di Tempat

Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat permohonan dengan nomor: 63/I.A2/II/2025 tanggal 21 Maret 2025 perihal *Permohonan Data Proposal Tugas Akhir*, kami dari PT. Bolesca Foodindo menyampaikan bahwa kami telah menerima permohonan dari mahasiswa berikut:

1. Arsyi Ghazali J. Karim – 210611387
2. Aduan Higer Siahaan – 210611445
3. Bonifasius Christo Kaisar Satmoko – 210611500

Dengan ini kami memberikan **persetujuan dan izin** kepada ketiga mahasiswa tersebut untuk menggunakan data yang dibutuhkan, dengan ketentuan bahwa data tersebut hanya digunakan untuk keperluan penelitian.

Demikian surat balasan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,
PT Bolesca Foodindo

Bolesca Food

Armita Siregar
POD



PT BOLESCA FOODINDO
Head Office :
Puri Mutiara Blok D 129-130
Jl. Griya Utama, Sunter Agung,
Jakarta Utara 14350, INDONESIA
P : +62 21 2956 21 11 (Hunting)



info@bolescafood.com
www.bolescafood.com

Lampiran 2 Foto - foto observasi







Lampiran 3 Skrip wawancara

Skrip Wawancara Tugas Akhir
Objek : PT. Bolesca Foodindo Bandung

Perkenalan.....

Pertanyaan :

1. Bisa diceritakan sedikit tentang sejarah berdirinya PT Bolesca Foodindo?
2. Apa visi dan misi utama dari perusahaan ini?
3. Produk-produk utama apa saja yang saat ini dihasilkan oleh PT Bolesca Foodindo?
4. Bagaimana alur proses produksi di PT Bolesca Foodindo, mulai dari bahan baku hingga produk jadi?
5. Bagaimana standar kualitas yang diterapkan dalam proses produksi makanan olahan di perusahaan ini?
6. Apa tantangan utama dalam menjaga konsistensi kualitas produk?
7. Siapa target pasar utama PT Bolesca Foodindo?
8. Strategi pemasaran apa yang digunakan untuk memperkenalkan produk ke pasar?
9. Apakah perusahaan pernah melakukan inovasi produk?
10. Apa langkah-langkah PT Bolesca Foodindo dalam menghadapi persaingan di industri ini?
11. Apakah saat ini terdapat kendala pada setiap departemen di perusahaan ini?

Penutup.....