

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengendalian proses produksi telah dilaksanakan pada setiap tahapan proses produksi tahu, mulai dari pengolahan kedelai, perebusan bubur kedelai, penyaringan kedelai, pemasakan bubur, pencampuran bahan tambahan, penuangan bubur kedelai kedalam cetakan, memotong tahu dan penggorengan tahu. Pengendalian pada proses produksi tahu ini sudah memenuhi standar pada proses produksi. Dengan pengendalian proses produksi maka proses produksi tahu dapat menjamin kelancaran proses produksi. Persediaan bahan baku juga juga menjadi sumber utama untuk melakukan proses produksi ini. Dengan adanya persediaan bahan baku maka proses produksi akan dilakukan secara terus menerus untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Selain persediaan bahan baku kualitas dari bahan baku pembuatan tahu juga sangat berpengaruh dalam proses produksi. Dengan pemilihan bahan baku yang terjamin kualitasnya maka dapat menghasilkan produk yang berkualitas juga. Biji kedelai yang baik menurut Standar Nasional Indonesia adalah kedelai yang bebas hama penyakit, bebas bau busuk, bau asam, dan memiliki suhu normal. Pengendalian harus diberikan pengalaman secara tepat, berapa elemen yang harus mendapat perhatian khusus adalah kualitas produk, ketersediaan produk, harga yang kompetitif, penyediaan untuk stok bahan baku.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan – kesimpulan diatas maka penulis meyarankan hal – hal sebagai berikut :

1. Industri tahu Pondok Tahu perlu memperluas lahan produksi pembuatan Tahu untuk memudahkan dalam proses produksinya.
2. Hendaknya industri tahu Pondok Tahu membuka atau memperbanyak lapangan usaha khususnya industri tahu sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan demikian pola konsumsi masyarakat akan meningkat, sehingga jumlah produk Tahu juga akan mengalami peningkatan.
3. Adanya usaha yang mengolah Tahu juga bermanfaat untuk menyerap stok yang berlebihan ketika permintaan Tahu menurun, dengan diolah menjadi olahan seperti kerupuk, cemilan atau makanan pelengkap bagi rumah makan, Tahu Tempe tentunya lebih tahan lama atau awet untuk disimpan bahkan bisa menjadi daya tarik untuk konsumen itu sendiri.
4. Industri tahu Pondok Tahu perlu memperhatikan kebersihan tempat produksi tahu agar terhindar dari kotoran dan kuman yang dapat merusak kualitas dari hasil produksi tahu tempe.
5. Peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian mengenai analisis pengendalian proses produksi terhadap produk lain yang berbahan baku biji kedelai.

## DAFTAR PUSTAKA

- A, F. S. (2018). *Sistem Pengendalian Proses Produksi Pada Usaha Kecil dan Menengah Produk Tahu*. Retrieved from Repository upy: [http://repository.upy.ac.id/626/1/Dokumen%201\\_hlm](http://repository.upy.ac.id/626/1/Dokumen%201_hlm)
- Agora. (2018). *Jurnal Manajemen Bisnis*. Retrieved from Media Neliti: <https://media.neliti.com/media/publication/36051-ID>
- Ahyari, A. (2012). *Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Fahmi, I. (2012). *Manajemen Produksi*. Jakarta: Alfabeta.
- Fitri, R. (2013). TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN TAHU DAN PEMANFAATAN LIMBAHNYA. *ekonomi*, 12.
- Indonesia, I. B. (2015). *Manajemen Risiko I*.
- Nazrian, A., & Hidayat, P. (2017). Studi Tentang Keputusan Nasabah Dalam Menabung Di Bank Sumut Cabang USU Medan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP).
- Praptika, S. (2018). *Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Tahu Cap Malang*. Retrieved from Media Neliti: <https://media.neliti.com/media/publication/5214-ID-sistem>
- Sumajouw, M. D., & Sompie, B. F. (2014). Manajemen Risiko Pada Perusahaan Jasa Pelaksana Konstruksi Di Propinsi Papua (Study Kasus di Kabupaten Sarmi). *Media Engineering Vol.4*, 110.
- Tengor, R. C., Murni, S., & Moniharapon, S. (2015). Penerapan Manajemen Risiko Untuk Meminimalisir Risiko Kredit Macet. 346.
- Widyastuti, I., & Yuliandari, D. (n.d.). Analisis Peran Bank Perkreditan Rakyat (BPR) Terhadap Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil (UMK).