

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan DPMO dapat diketahui bahwa kualitas produk pada UKM Donat Rafael masih rendah karena tingkat variabilitas produk yang tinggi. Oleh karena itu maka dirancang parameter kualitas untuk produk donat di UKM Donat Rafael. Berdasarkan eksperimen Taguchi yang telah dilakukan didapat usulan eksperimen Taguchi dengan menggunakan matriks *orthogonal* 16 dengan rancangan empat level dan 5 faktor pengaruh maka didapat usulan rancangan A4, B4, C4, D4 dan E4 yaitu rancangan pada level 4, yaitu dengan durasi *proofing* 60 menit, durasi *after proofing* 15 menit, durasi waktu penggorengan 2,5 menit, suhu penggorengan 180°C dan suhu mesin *proofing* 70°C. Berdasarkan parameter kualitas untuk proses produksi donat, jika ditetapkan sesuai setingan parameter usulan, maka UKM Donat Rafael dapat menjaga kualitas produk donat sehingga dapat menjaga kepuasan konsumen.

5.2 Saran

1. Saran untuk UKM melakukan pengontrolan terhadap kualitas dengan memperhatikan parameter yang digunakan dalam proses pembuatan donat
2. Untuk peneliti selanjutnya membuat eksperimen dengan *current conditional* hasil dari rancangan penelitian yang telah diusulkan agar kedepannya agar dapat lebih meminimalkan angka variabilitas produk yang terjadi saat proses produksi donat.