BAB V
PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan terhadap hasil penelitian yang telah diperoleh serta saran yang ditujukan untuk penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Rincian kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dibahas pada bab sebelumnya yang disesuaikan dengan tujuan penelitian yaitu:

1. Jenis kegagalan produksi tempe yang paling banyak ditemukan di UKM Tempe Azaki berdasarkan hasil pengamatan yaitu tempe busuk dan tempe bintik hitam. Penyebab utama tempe busuk yaitu suhu ruangan yang panas, pencucian tidak bersih, dan proses kerja tidak higienis. Kemudian, penyebab utama tempe bintik hitam disebabkan oleh proses pencucian tidak bersih, mesin berkarat, dan waktu fermentasi yang terlalu lama.
2. Rekomendasi perbaikan yang diberikan untuk meningkatkan kualitas tempe di UKM Tempe Azaki yaitu penambahan turbin ventilator, plafon, dan *thermometer*, pembuatan instruksi kerja pencucian, *checklist* proses produksi, instruksi perawatan mesin, jadwal kontrol fermentasi tempe serta pembuatan SOP untuk keseluruhan proses produksi yang ada di UKM Tempe Azaki.

5.2 Saran

Beberapa saran berikut berguna untuk membantu penelitian selanjutnya yaitu:

1. Rekomendasi perbaikan yang diberikan memerlukan tindakan kontrol dan pengawasan yang rutin untuk memperoleh hasil yang diinginkan.
2. Sebaiknya pada penelitian selanjutnya tidak berfokus pada proses produksi saja, namun juga mempertimbangkan aspek lain seperti aspek pemasaran.