

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Analisis Optimalisasi Produksi Roti pada Agroindustri SF di Kota Padang dapat disimpulkan bahwa :

1. Industri SF Bakery memproduksi lima jenis roti yaitu roti kelapa, roti srikaya, roti mentega meses, roti coklat dan roti manis. Industri ini memiliki batasan masalah dalam proses produksi yaitu ketersediaan sumber daya bahan baku tepung, ketersediaan sumber daya jam kerja tenaga kerja, ketersediaan sumber daya jam kerja mesin penggiling, dan ketersediaan mesin pemanggang (*oven*). Di antara sumber daya tersebut masih terdapat kelebihan ketersediaan sumber daya yang belum dimanfaatkan secara optimal yaitu jam kerja mesin penggiling yang masih tersisa selama 18 menit dan jam kerja mesin pemanggang selama 28,5 menit. Selain itu juga terjadi kelebihan bahan baku tepung akan tetapi, kelebihan bahan baku tepung tersebut tidak terlalu berpengaruh karena untuk memproduksi satu bungkus roti membutuhkan lebih dari 3,5 gram bahan baku tepung.
2. Industri SF Bakery sudah berproduksi mendekati produksi optimal dan hanya terjadi perubahan kombinasi yang tidak jauh berbeda, perubahan jumlah ini terjadi pada produksi roti srikaya yang pada kondisi aktual di produksi sebanyak 100 bungkus mengalami peningkatan menjadi 150 bungkus pada kondisi optimal, sedangkan untuk roti mentega meses mengalami penurunan dari 100 bungkus menjadi 50 bungkus. Untuk produksi roti kelapa tetap di 300 bungkus, roti coklat tetap di 250 bungkus dan roti manis juga tetap 150 bungkus. Keuntungan yang diperoleh SF Bakery pada kondisi optimal yaitu sebesar Rp 380.889,00,- sedangkan pada kondisi aktual perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp 379.889,73,- Keuntungan yang diperoleh pada kondisi optimal ini hanya mengalami kenaikan sebanyak 0,26% dari keuntungan aktual yang diperoleh perusahaan karena perubahan jumlah produksi roti.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap produksi roti pada agroindustri SF Bakery, maka peneliti memberikan beberapa saran :

1. SF Bakery yang sudah berproduksi mendekati produksi perlu memperhatikan ketersediaan sumberdaya yang belum digunakan secara optimal, yaitu ketersediaan sumber daya jam kerja mesing penggiling (*mixer*), dan ketersediaan mesin pemanggang (*oven*). Sebaiknya SF Bakery melakukan peningkatan kuantitas jumlah sumberdaya seperti peningkatan jumlah bahan baku, jumlah mesin penggiling dan jumlah mesin pemanggang selain itu, juga melakukan penambahan alat-alat penunjang lainnya.
2. Kuantitas produksi roti yang direkomendasikan mengalami perubahan dari kondisi aktual. Roti kelapa, roti coklat dan roti manis tetap diproduksi seperti biasa pada kondisi optimal, untuk produksi roti srikaya mengalami kenaikan jumlah produksi sebanyak 50 bungkus daripada kondisi aktual, sedangkan roti mentega meses sebaiknya mengalami penurunan produksi sebanyak 50 bungkus agar mencapai keuntungan maksimal.

