

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan penutup yang meliputi kesimpulan dari hasil penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya agar lebih baik.

6.1 Kesimpulan

Penelitian ini menghasilkan rancangan *layout* pabrik baru sesuai dengan ketentuan ilmu tata letak dan pedoman *Good Manufacturing Practice* (GMP). *Layout* akhir yang dirancang memiliki ukuran 20,6 m x 12,6 m. Luas lantai keseluruhan yaitu 259,56 m². Rancangan yang dihasilkan memiliki 4 stasiun kerja dan 8 fasilitas penunjang. Stasiun kerja yang dirancang yaitu stasiun kerja pengadonan, pencetakan, pemanggangan, dan pengemasan. Masing-masing stasiun kerja memiliki jumlah mesin dan peralatan yang berbeda sesuai dengan proses produksinya. Hal ini menunjukkan tipe *layout* yang digunakan adalah tipe *product layout* yang berarti *layout* dibuat berdasarkan urutan proses produksi pada peta proses operasi.

Fasilitas penunjang yang dirancang telah mengikuti panduan GMP, yaitu area bahan baku, area produk jadi, kantor, ruang karyawan, area administrasi, area pengiriman dan penerimaan barang, toilet, dan tempat pencucian. Berdasarkan hasil GMP *checklist layout* akhir, faktor-faktor GMP yang berhubungan dengan *layout* sudah terpenuhi semua. *Layout* baru yang dirancang sudah memperhitungkan kapasitas alat sesuai target produksi sebanyak 180 kg (1000 bungkus) dan sesuai pedoman GMP.

6.2 Saran

Saran untuk penelitian pada Usaha Kue Bolu Yanti kedepannya adalah membuat pedoman GMP secara keseluruhan dan merancang sistem keamanan pangan. Serta, saran untuk pengadaan pelatihan karyawan di Usaha Kue Bolu Yanti. Selain itu, perlu dilakukan perhitungan biaya terkait penambahan atau perubahan mesin dan peralatan pada Usaha Kue Bolu Yanti.

