

BAB VI

PENUTUP

Bab ini meliputi kesimpulan dan saran untuk peneliti selanjutnya.

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini :

1. Pelaksanaan GMP di Cita Rasa *Bakery* yang telah sesuai sebesar 82,6% dan tidak sesuai sebesar 17,4%. Standar GMP yang tidak sesuai diberikan tindakan dengan cara menerapkan 5S pada lantai produksi di Cita Rasa *Bakery*.
2. rencana penerapan 5S dilakukan dengan tahapan awal yaitu *seiri* dengan penyortiran, pemberian *redtag*, dan penyingkiran item. Tahap *seiton* dengan mengklasifikasikan item berdasarkan kegunaannya, pemberian label nama, menyusun item ke tempat penyimpanan, usulan *layout*, dan usulan garis batas. Tahap *seiso* dengan pembersihan lantai produksi secara rutin dan membuat jadwal pembersihan. Tahap *seiketsu* dengan membuat panduan visual berupa poster tentang 5S, pembuatan tata tertib di Cita Rasa *Bakery*, dan Instruksi kerja yang menjadi pedoman bagi pekerja sebagai prosedur kerja. Tahap *shitsuke* dengan memberikan sosialisasi, cara melakukan 5S, dan penerapan 5S, serta memberi *reward* kepada pekerja.
3. Penerapan 5S menciptakan kondisi lingkungan kerja yang baik, teratur, dan bersih. Penerapan 5S berdampak dalam pelaksanaan GMP (*Good Manufacturing Practice*) yang mengalami peningkatan sebesar 12,9%. Selain itu, pelaksanaan 5S berdampak dalam pengurangan waktu produksi. Pengurangan waktu produksi pada roti tawar sebesar 2,628 menit dari 871,248 menit menjadi 868,62 menit. Pengurangan waktu produksi pada roti manis sebesar 4,2628 menit dari 750,432 menit menjadi 746,1692 menit.

6.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah membantu perusahaan untuk memenuhi persyaratan yang terdapat pada persyaratan sertifikasi halal, selain pelaksanaan GMP (*Good Manufacturing Practice*) untuk proses produksi. Peneliti selanjutnya diharapkan juga agar membantu dalam mengurus surat menyurat untuk mendapatkan sertifikasi halal.

