

BAB VI

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan, sebagai berikut:

1. Mitigasi risiko yang dilakukan oleh Stik Tahu Aman dari beberapa kejadian-kejadian adalah dengan direkomendasikan beberapa solusi dengan melihat beberapa kategori dari penilaian *high* (N2 dan E1), *medium* (N3 dan N4), *low* (N1). dari penilaian tersebut beberapa solusi yang dilakukan Stik Tahu Aman yaitu :
 - a. N1 (Kesalahan dalam memotong stik tahu) risiko yang terjadi yaitu banyak tahu yang patah-patah dan terlalu tebal. Risiko ini ditanggung karena dengan solusi memakai penggaris saat memotong stik tahu dan mencampur produk yang sempurna dengan yang tidak sempurna.
 - b. N2 (Bahan baku kedelai kurang kering) Bahan baku kedelai kurang kering akan mengakibatkan risiko pada proses yang hasilnya bentuk tahu hancur. solusi dari risiko ini adalah dengan cara mengendalikan risiko dengan mencampur kedelai kering dengan yang kurang kering agar hasil tidak terlalu hancur
 - c. N3 (Penggorengan yang terlalu lama) penyebab penggorengan yang terlalu akan menimbulkan risiko terjadi kekosongan pada produk stik tahu. risiko ini bisa dihindari dengan cara solusi fokus saat penggorengan, petugas penggorengan tidak boleh

mengerjakan pekerjaan yang lain pada saat menggoreng kerupuk dan menggunakan standar waktu lamanya menggoreng dan api saat penggorengan tidak boleh terlalu besar.

- d. N4 (Packing yang tidak ketat) penyebab packing yang tidak ketat menimbulkan risiko dapat menjadikannya melempem pada stik tahu tidak tahan lama dan tidak gurih. Solusi dari risiko ini dapat dihindari dengan cara memakai sealer otomatis, selain itu kantong plastik yang digunakan yang sudah free BPA dan tebal sehingga bakteri sangat sulit masuk.
 - e. E1 (Penjemuran stik yang kurang maksimal) terjadi risiko kerusakan pada stik dan minyak saat penggorengan. solusi dalam risiko ini adalah memberi jangka waktu produksi disela sela tidak setiap hari pada saat musim hujan dan apabila tidak musim penghujan setiap hari produksi akan tetapi untuk dibuat krecek dan krecek hanya bisa bertahan 2 bulan saja.
2. Faktor dalam memaksimalkan produksi terdapat pada bahan mentah kedelai yang digunakan harus kering, dan alat bantu produksi saat musim hujan berupa oven dengan kapasitas lebih besar dan menggunakan kompor tabung gas.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka peneliti ingin menyampaikan beberapa saran yang dapat dijadikan masukan antara lain sebagai berikut :

1. Bagi Stik Tahu Aman
 - a. Sebaiknya Stik Tahu Aman menggunakan pembukuan mengenai manajemen risiko yang sistematis dan tersusun guna menunjang pengelolaan manajemen yang baik.
 - b. Membuat SOP yang jelas untuk menghindari peristiwa risiko internal terjadi berulang
 - c. Pemanfaatan teknologi permesinan mekanik dalam proses pemotongan sehingga didapatkan potongan stik tahu dengan ketebalan konsisten.
2. Penelitian Selanjutnya diharapkan penelitian ini menjadi bahan evaluasi dan pengembangan lebih lanjut terkait risiko operasional saat produksi yang diterapkan oleh Stik Tahu Aman.

