

BAB V

PENUTUP

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai kesimpulan akhir dari penelitian yang telah dilakukan, serta saran dari penulis untuk pengembangan penerapan rekayasa kualitas dengan metode Taguchi dalam upaya memperbaiki atau meningkatkan kualitas suatu produk.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Semua faktor yaitu faktor A (suhu penggorengan), faktor B (lama penggorengan), faktor C (penambahan bahan untuk menghilangkan getah pada buah nangka), dan faktor D (kondisi bahan baku sebelum penggorengan) yang digunakan dalam penelitian berpengaruh signifikan terhadap kualitas keripik nangka. Hal ini diketahui dari perbandingan hasil F_{ratio} yang lebih besar dari F_{tabel} (4,26).
2. *Setting level* optimal untuk meningkatkan kualitas keripik nangka sehingga dapat menurunkan cacat pada keripik nangka dengan penentuan *setting level* optimal yaitu faktor A level 2 untuk suhu penggorengan (80°), faktor B level 1 untuk lama penggorengan (75 menit), faktor C level 2 untuk penambahan bahan penghilang getah (air kapur sirih), dan faktor D level 3 untuk pengkondisian atau tempat penyimpanan bahan baku sebelum penggorengan (*freezer*).

5.2 Saran

Saran yang disampaikan untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut adalah sebagai berikut:

1. Perlunya penelitian lebih lanjut untuk menurunkan cacat pada keripik nangka dengan memasukkan faktor lain yang dianggap berpengaruh dan bisa dikendalikan ke dalam eksperimen Taguchi.
2. Perlunya penelitian lebih lanjut tentang adanya interaksi faktor suhu penggorengan dengan lama waktu penggorengan

3. Skor penilaian kuesioner pada penelitian ini menggunakan rentang besaran angka 1 hingga 5. Untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat lagi, hendaknya rentang skor penilaian pada kuesioner diperbesar.
4. Untuk penelitian selanjutnya, dapat dipertimbangkan untuk menggunakan metode *pairwise comparison* maupun metode *scoring* pada skala penilaian kriteria keripik nangka.

