

## V. PENUTUP

### A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan sebelumnya dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya:

1. Kedua UMKM memproduksi dua jenis tahu yang sama yaitu tahu kuning dan goreng dan tambahan tahu putih pada UMKM Pak Kusno, bahan baku utama yakni kedelai impor dan mengikuti tahapan proses pembuatan yang secara umum, yaitu perendaman, penggilingan, perebusan, penyaringan, pengendapan, pencetakan, pemotongan, dan perebusan kembali. Keduanya juga menggunakan laru (*whey* yang difermentasi) sebagai koagulan dalam proses pengendapan tahu.
2. Pengendalian mutu pada kedua UMKM tidak melewati batas kendali namun beberapa kali terdapat fluktuasi yang cukup lebar pada UMKM Pak Sukanto, sedangkan UMKM Pak Kusno dinilai lebih stabil dan sistematis. Hal ini terlihat dari beberapa standar yang lebih terukur dalam proses produksinya, seperti konsistensi dalam lama waktu pemasakan, serta penjadwalan produksi yang lebih tertata. Sedangkan pada UMKM Pak Sukanto, pengendalian mutu cenderung dilakukan secara intuitif dan tidak konsisten.
3. Rekomendasi perbaikan mutu pada kedua UMKM meliputi lima aspek utama, yaitu: penataan sistem kerja dan pembagian tenaga kerja yang lebih proporsional untuk mencegah kelelahan dan meningkatkan fokus, penyusunan SOP tertulis untuk mengoptimalkan konsistensi dan efisiensi produksi, pengelolaan bahan baku secara lebih terencana agar produksi tidak terganggu, penggunaan alat bantu sederhana untuk meningkatkan presisi kerja serta dilakukan pengendalian lingkungan. Seluruh langkah ini bertujuan mendukung peningkatan kualitas produk dan efektivitas proses produksi secara keseluruhan.

## **B. Saran**

1. Diperlukan penyusunan standar operasional prosedur (SOP) tertulis untuk setiap tahapan produksi, mulai dari penggilingan, perebusan, penggumpalan, penyaringan, pencetakan, hingga pengemasan. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi produk dan mempermudah pelatihan pekerja baru.
2. Bagi penulis selanjutnya, disarankan untuk melakukan kajian yang lebih mendalam khususnya dalam menentukan metode evaluasi yang lebih tepat dan komprehensif dalam pengendalian kualitas.

