

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pada uraian yang telah dikemukakan, maka dapat disimpulkan :

Proses pengolahan kakao di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi meliputi proses penimbangan dan penerimaan, proses fermentasi, proses penjemuran, proses sortasi, proses pengemasan.

Terdapat perbedaan dengan literature, antara lain :

- 1) Waktu fermentasi di pabrik lebih singkat yakni 3 dan 4 hari.
- 2) Proses penjemuran, (*sun drying*) selama lebih dari sehari sampai kering

Mutu biji kering yang dihasilkan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi berdasarkan jenis kakao meliputi AA: maksimum 85biji/100gr, A: 86-100 biji/100gr, B: 101-110 biji/100gr, C: 111-120 biji/100gr, S: >120 biji/100gr.

#### **B. Saran**

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendenglembu Banyuwangi hendaknya proses sortasi dilakukan dengan menggunakan mesin supaya kualifikasi mutu biji kakao kering yang dihasilkan memiliki ukuran dan bentuk yang lebih akurat dan selalu meningkatkan sanitasi selama proses pengolahan berlangsung dan keselamatan kerja karyawan.