

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tahap pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terbagi atas pengolahan primer (hulu) dan pengolahan sekunder (hilir)
2. Tahap pengolahan primer (hulu) meliputi proses sortasi buah, pengupasan, pengurangan pulp, fermentasi, pengeringan, sortasi dan grading serta pengemasan dan penggudangan.
3. Tahap pengolahan sekunder (hilir) meliputi proses penyangraian, pemisahan kulit (*shell*), pemastaan, dan pengempaan.
4. Pasta kakao yang dihasilkan dapat diolah lebih lanjut menghasilkan produk olahan coklat yaitu permen coklat dan coklat bubuk.
5. Terdapat beberapa perbedaan tahapan proses pengolahan kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan literatur diantaranya yaitu pada proses pemeraman, proses fermentasi, proses perendaman dan pencucian, proses pengeringan, proses penyangraian dan proses pengempaan.
6. Proses fermentasi dan penyangraian merupakan tahapan yang memegang peranan penting dalam mempengaruhi kualitas kenampakan, aroma dan cita rasa produk akhir coklat.

B. Saran

Setelah melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ada beberapa saran yang dapat saya sampaikan dengan harapan dapat meningkatkan kualitas produk akhir coklat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu dengan melaksanakan proses perendaman dan pencucian setengah bersih setelah proses fermentasi sehingga memperbaiki kenampakan biji kakao dan meningkatkan kualitas biji.