

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diberikan setelah melakukan praktek kerja lapangan di PTPN XII Kebun Kaliselogiri Banyuwangi pada pengolahan biji kopi yaitu :

1. Pengolahan proses pengolahan kopi Robusta di PTPN XII kebun Kaliselogiri menggunakan *wet process* dan *dry process*.
2. Bahan baku kopi robusta dibedakan menjadi 2, yaitu: gelondong buah kopi *Superior* dengan persyaratan gelondong buah sebesar 95% dari total buah kopi dan kopi *Inferior* dengan persyaratan gelondong buah sebesar 5% dari total buah kopi.
3. Selama proses pengolahan tidak dilakukan proses fermentasi sebab dapat mempengaruhi mutu dan citarasa kopi
4. Mutu biji kopi robusta di PTPN XII Kebun Kaliselogiri terdiri dari mutu 1, 4, K dan B
5. Seluruh proses pengolahan tercantum dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah ditetapkan oleh perusahaan

#### **B. Saran**

Saran-saran yang dapat diberikan setelah melakukan Praktek Kerja Lapang di PTPN XII Kebun Kaliselogiri:

1. Pada waktu mulai kerja sebaiknya seluruh karyawan dan khususnya karyawan sortasi biji kopi hendaknya mencuci tangan dengan baik dan benar sesuai dengan peraturan pabrik agar sanitasi karyawan bisa terjaga dengan baik.
2. pada waktu pengolahan buah kopi secara mekanik sebaiknya pekerja lebih hati-hati dalam memperlakukan bahan baku agar kerusakan fisik dapat dihindari.
3. Para pekerja pada waktu produksi sebaiknya tidak banyak bicara atau mengobrol untuk mencegah kontaminasi pada proses dan produk akhir.

4. Komitmen bersama seluruh pimpinan dan karyawan pabrik untuk menjaga konsistensi mutu produk Robusta sesuai pedoman yang telah ada dalam mencapai target tujuan