

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses produksi *organic dark chocolate* 73% di PT. Cau Coklat Internasional antara lain pemanenan buah kakao, pemecahan buah kakao, sortasi biji basah, fermentasi, perendaman, pencucian, penjemuran, sortasi biji kering, *roasting*, *winnowing*, *milling*, *refining*, *conching*, *tempering*, *moulding*, *cooling*, dan *packaging*.
2. Terdapat perbedaan proses yang dilakukan antara literatur dengan PT. Cau Coklat Internasional yaitu pemeraman/penyimpanan buah kakao, fermentasi, penjemuran/pengeringan, sortasi biji kering, *roasting*, *milling*, *conching*, *tempering*, *moulding*, dan *cooling*.

B. Saran

1. PT. Cau Coklat Internasional perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja, penerapan sanitasi yang baik serta pengawasan mutu yang dilakukan dengan ketat sehingga akan meningkatkan keamanan produk yang dihasilkan.
2. PT. Cau Coklat Internasional perlu melakukan pengkajian yang lebih lanjut mengenai perbedaan-perbedaan yang terjadi selama proses produksi antara literatur dan proses produksi yang telah dijalankan oleh perusahaan. Sehingga akan menghasilkan mutu produk yang lebih baik.