

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada uraian yang telah dikemukakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Mahasiswa mendapat berbagai tambahan wawasan mengenai proses pengolahan pasca panen biji kakao edel di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendeng Lembu Banyuwangi yaitu proses pemanenan buah, proses sortasi buah, proses penyimpanan buah, proses pemecahan buah, proses fermentasi, proses pengeringan, proses sortasi biji kakao, proses pengemasan dan penggudangan.
2. Perbedaan proses pengolahan pasca panen kakao di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kendeng Lembu Banyuwangi dan literatur yaitu pada proses fermentasi, proses penjemuran dan proses pengeringan. Perbedaan tersebut bertujuan untuk mendapatkan hasil cita rasa biji kakao yang khas sesuai kehendak dan konsisten, disaat yang sama memaksimalkan kinerja pekerja dengan melakukan proses yang optimal dalam waktu yang lebih singkat dan mendapatkan hasil akhir yang seragam.

B. Saran

Perlu adanya pengendalian dan pengawasan pada proses produksi biji kakao kering edel sehingga hasil akhir yang didapatkan memberikan kualitas kakao yang terjaga.