

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi *dark chocolate* 61% di PT. Cau Coklat Internasional terdiri dari penyortiran biji basah, fermentasi biji, perendaman dan pencucian, pengeringan, penyortiran biji kering, penyangraian (*roasting*), pemisahan biji (*winnowing*), penggilingan (*milling*), *mixing* dan *refining*, *conching*, penurunan suhu (*tempering*), pencetakan (*moulding*), serta pengemasan dan penyimpanan
2. Terdapat perbedaan di beberapa tahapan pembuatan *dark chocolate* di PT. Cau Coklat Internasional dengan literatur, yaitu pada tahap pemeraman buah, sortasi biji kakao kering, penyangraian (*roasting*), *conching*, *tempering*, pencetakan (*moulding*), dan pendinginan.

B. Saran

1. PT. Cau Coklat Internasional perlu menambahkan meja penggetar pada proses *moulding* untuk meminimalkan *reject* coklat berlubang akibat masih adanya gelembung udara.
2. Sistem sanitasi dan higiene pekerja perlu ditingkatkan dan ditegaskan kepada seluruh pekerja yang terlibat dalam proses produksi coklat agar sanitasi dan keamanan produk tetap terjaga.
3. Perbedaan tahapan proses produksi di PT. Cau Coklat Internasional dengan literatur perlu dikaji lebih lanjut agar dapat menghasilkan produk yang lebih baik.