

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan kopi bubuk dimulai dari persiapan bahan, penyangraian, pendinginan, penggilingan, dan pengemasan. Secara umum proses produksi Kopi Tubruk “Dokar” yang dilakukan PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung telah sesuai dengan literatur.
2. Terdapat perbedaan pada proses pembuatan kopi bubuk yang tidak terdapat pada literatur yaitu proses sortasi setelah penyangraian yang bertujuan untuk memisahkan ukuran biji kopi dan proses *resting* biji kopi sangrai yang bertujuan untuk mengurangi kadar karbon dioksida yang terdapat pada kopi setelah proses *roasting*.
3. Terdapat proses mixing setelah proses pendinginan yang tidak terdapat pada literatur dengan tujuan untuk mencampur dua jenis biji kopi.
4. Proses penyangraian yang dilakukan PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung menggunakan penyangraian medium.
5. Proses pengemasan yang dilakukan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung telah sesuai dengan literatur.

#### **B. Saran**

Dari praktik kerja yang telah dilaksanakan, maka ada beberapa saran bagi perusahaan antara lain :

1. Peningkatan penerapan *higiyene* dan sanitasi PT. Cahaya Pasifik Raya terhadap pekerja yang masih kurang mematuhi peraturan yang dibuat oleh perusahaan.
2. Perbaiki kondisi gudang penunjang agar tidak terjadi kontaminasi dari benda-benda asing yang terdapat dilingkungan sekitar gudang.
3. Bahan yang jatuh atau tumpah saat proses produksi dibuang dan tidak boleh digunakan kembali karena telah tercemar debu dan kotoran yang terdapat di lantai.