

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi tepung singkong di PT. Cahaya Pasifik Raya melalui beberapa tahap proses yaitu pengayakan (*sortasi*) biji kopi, penyangraian (*roasting*) biji kopi, pengayakan biji kopi, penghancuran (*grinding*) biji kopi, pencampuran (*mixing*) biji kopi, menjaga suhu (*resting*) biji kopi, dan juga pengemasan.
2. Ada beberapa perbedaan proses pada literatur dengan yaitu pada proses sortasi bahan baku mentah, *mixing* dan *resting* dari bubuk kopi.

B. Saran

PT. Cahaya Pasifik Raya perlu melakukan perbaikan sistem keamanan pangan yaitu dengan pengukuran kadar air kopi bubuk setiap selesai produksi, penambahan *metal detector* guna mendeteksi adanya keberadaan logam selama proses produksi agar keamanan tetap terjaga.