

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pengolahan biji kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada menggunakan 2 metode yaitu metode kering dan metode *honey*. Pada metode *honey* tidak dilakukan pengupasan kulit tanduk dan penghilangan lendir terlebih dahulu sebelum proses pengeringan. Pada proses *honey* terjadi proses fermentasi yang terjadi saat proses pengeringan. Lama waktu pengeringan pada metode kering lebih lama dibandingkan dengan metode *honey*. Pada proses pengolahan biji kopi robusta masih menggunakan pengeringan tradisional sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama dan berbeda-beda setiap kali panen. CV. Kopi Citarasa Persada tidak melakukan proses *grading* dikarenakan adanya penyusutan ukuran biji kopi serta masih belum tersedianya alat yang digunakan untuk proses *grading*.

B. Saran

1. Sebaiknya perlu ditingkatkan kembali tentang sanitasi dan higiene tempat produksi di CV. Kopi Citarasa Persada.
2. Pada proses pengeringan tradisional seharusnya dilakukan di tempat khusus yang terpisah dari aktivitas rumah tangga.
3. Pengawasan proses produksi sebaiknya lebih ditingkatkan agar dapat menghasilkan mutu biji kopi yang lebih baik.
4. Sebaiknya perlu ditetapkan kualifikasi pekerja dalam penerimaan karyawan baru agar dapat meningkatkan produktivitas dalam bekerja atau bagi karyawan yang belum memenuhi kualifikasi diberikan pelatihan atau pembinaan terkait bidang pekerjaan.