BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil pada proses pengolahan kopi robusta yang berlangsung di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan Kabupaten Malang adalah:

1. Terdapat beberapa perbedaan antara literatur dan proses produksi kopi robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan
 - 1) Proses pengolahan basah kopi robusta pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan yang tidak sesuai yaitu proses fermentasi, penggunaan suhu dan batas kadar air pengeringan, dan suhu pada gudang penyimpanan.
 - 2) Proses pengolahan kering kopi robusta pada PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan yang tidak sesuai dengan literatur yaitu proses pencucian, dan standar kadar air setelah pengeringan.
2. Teknologi yang digunakan dalam dunia industri pengolahan kopi robusta di PTPN XII Kebun Bangelan Malang adalah dengan cara wet process dan dry process
3. Cara pengolahan pangan di PTPN Kebun Bangelan Malang dilakukan dengan cara menerapkan sanitasi yang baik diantaranya adalah sanitasi tenaga kerja, sanitasi bahan baku, sanitasi mesin peralatan, sanitasi pabrik dan sanitasi lingkungan pabrik.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari praktik kerja yang telah dilaksanakan, antara lain:

1. Selama ini, proses sortasi masih dilakukan secara manual/tenaga kerja manusia. Sebaiknya, sortasi dapat dilakukan dengan mesin sortasi optik (optical sorter) yang dapat membedakan biji kopi berdasarkan warna. Hal tersebut dapat mengefisienkan waktu.
2. Sebaiknya proses pengeringan dengan sinar matahari dilakukan dengan konsep rumah kaca yang memiliki atap tertutup dan menggunakan alas drying bed atau wadah berjaring agar pengeringan lebih maksimal.