

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan PKL yang telah dilakukan dengan mempelajari proses produksi Dark Chocolate dan membandingkan dengan teori dapat disimpulkan bahwa:

1. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Original Chocolate* antara lain bubuk cokelat (*cocoa powde*), lemak cokelat (*cocoa butter*), lesitin kedelai, minyak nabati, guladan susu.
2. Proses produksi di PT. Kampung Coklat Blitar terdiri dari 10 tahapan yaitu: penerimaan bahan baku, proses penimbangan (*scalling*), proses pencampuran bahan baku (*mixing*), proses inkubasi di *Intermediate room*, proses pelelehan, proses pencetakan (*moulding*), proses pendinginan (*freezing*), proses pengemasan (*packing*), proses pengepakan, dan proses penyimpanan di gudang produk jadi.
3. Hasil perbandingan proses produksi dengan teori terdapat perbedaan pada 3 proses produksi yaitu pada proses *conching*, proses inkubasi di *Intermediate room*, dan proses pendinginan (*freezing*).

B. Saran

Berdasarkan hasil kegiatan PKL yang telah dilakukan di PT. Kampung Coklat Blitar, disarankan agar PT. Kampung Coklat Blitar lebih memperhatikan setiap tahapan proses produksi cokelat untuk menghindari kesalahan serta mengadakan pelatihan terkait sanitasi lingkungan kerja dan kebersihan diri selama proses produksi berlangsung.